НЕОБЫЧНЫЕ БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга откроет для вас необычные и оригинальные рецепты, казалось бы, давно знакомых блюд из теста. В ней собраны рецепты аппетитных пирожных, изделий из сдобного и слоеного теста, разнообразных блюд к Масленице и многое другое. С ней вам не составит труда легко и быстро приготовить любую выпечку своими руками. Блюда, приготовленные по описанным рецептам, помогут украсить любое застолье и наполнят дом чудесными ароматами!

- Составитель Сергей Павлович Кашин
  - К чаю!
    - Бабушкины пышки
    - Ореховый хлебец
    - Рогалики с джемом
    - «Ягодное ассорти»
    - Торт «Чебурашка»
    - Торт «Счастливый завтрак»
    - «Кукольные пирожки»
    - Печенье «Фруктовое мороженое»
    - Печенье «Кроха»
    - Детский пряник
    - «Розовая булочка»
    - Булочка «Ежик»
    - Печенье «Морское»
    - «Мышкина забава»
    - «Пряник для белочки»
    - «Веселые денежки»
    - «Яблочко в узелке»
    - «Ватрушки для маленькой девочки»
    - Печенье на скорую руку
    - Печенье «Незваный гость»
    - Печенье «Мечта балерины»
    - Торт «Снежная королева»
    - Если в доме почти ничего нет
    - Печенье «Долгожданное»
    - «Печенье в английском духе»
    - «Творожные простушки»
    - Торт «Бытовая импровизация»
    - «Торт с огоньком»
    - Печенье «Кисломолочное»
    - Пирог «Без комплексов»

- Торт «Непосредственный»
- Кого вы хотели удивить?
- «Овощное печенье»
- Печенье к пиву и к чаю
- «Пряные сладости»
- «Фруктовая фантазия»
- Если вы в вечернем платье
- «Цитрусовые тортики»
- Пирожное «Вечер вдвоем»
- Пирожное «Очарование»
- Пирожное «Воспоминание»

○ Масленница

-
- Блины из дрожжевого теста
- Блины «Пышные»
- Блины «Заварные»
- Блины «Золотая Масленица»
- Блины «Гречневые»
- Блины «Взбитые»
- Блины «Идеал»
- Блины «Солнечные»
- Блины «Сливочные»
- Блины «Овсяные»
- Блины «Манные»
- Блины «Рыбацкие»
- Блины «Пшенные»
- Блины «Шелковые»
- Блины «Красно солнышко»
- Блины «Императорские»
- Блины «Скороходы»
- Сметанные блины «Минутка»
- Блины гречневые с луком «Егорушка»
- Блины с черемухой «Уральские самоцветы»
- Блины «Рыбинка»
- Блины «Морковные»
- Блины с капустой «Иван да Марья»
- Блинчики
- Блинчики «Кружевные»
- Блинчики «Зимние»
- Блинчики «Сливочные»
- Блинчики рисовые «Баттерфляй»
- Блинчики гречневые «Золотые»
- Блинчики гречневые «Сахарные»
- Блинчики заварные «По щучьему велению»

- Блинчики молочные «Марья-искусница»
- Блинчики молочные «Загадка»
- Блинчики «Лентяйка»
- Блинчики «Невесомые»
- Блинчики «День и ночь»
- «Гретхен»

- Куличи
  -
  - Пасхальный кулич
  - «Русская простота»
  - «Солнечные зайчики»
  - «Три богатыря»
  - «Вечерок»
  - «Полянка»
  - «Солнечный»
  - «Венский»
  - «Для светлейшего князя»
  - «Пасхальное веселье»
  - «Андреевский крест»
  - «Немецкое счастье»
  - «Бавария»
  - «Венок»
  - «Петрушка»
- Ватрушки
  -
  - Основной рецепт сдобного дрожжевого теста
  - Сдобное дрожжевое тесто на растительном масле
  - «Деревенские»
  - «Москвичка»
  - «Изюминка»
  - «Пальчики оближешь»
  - «Ватрушки-маковки»
  - «Лимонные»
  - «Пчелка»
  - «Яблочко»
  - «Абрикосовые»
  - «Ватрушки с сюрпризом»
- Сдоба
  - Рулет «Маковая росинка»
  - Открытый пирог «Пикантный»
  - Рогалики со смородиновой начинкой
  - Сдобные булочки «Розочки»
  - Булочки «Розявки»

- Пирог «Крошка»
- «Столичные ватрушки»
- Сдобные «Булочки-косички»
- «Устрицы»
- Сдобные шарики с карамельной начинкой
- Сдобный закрытый пирог
- Праздничный пирог
- Рулетики «Ушки на макушке»
- «Золотой гребешок»
- Завитушки «Киевские»
- Сдобные булочки с изюмом
- Сдобные тартинки с яблоками
- Лимонные конвертики
- Пирожки «Трубочки с черешней»
- Треугольные пирожки
- Квадратные пирожки
- Закрытый пирог с рыбой
- Пирожки «Лунные»
- Булочки с сосисками
- Ватрушки «Сливовые глазки»
- Сдобная ручка

○ Хворост, пончики, пампушки

-
- Хворост
  - «Воскресное утро»
  - «Корсар»
  - «Лакомка»
  - «Ароматная клубника»
  - «Сластена»
  - «Лакомство Винни-Пуха»
  - «Хворост пряный»
  - «Вишня на снегу»
  - «Итальянец в России»
  - «Виноградная лоза»
  - «Выкрутасы»
  - «Снегопад»
  - «Хозяюшка»
  - «Хворост желтковый»
  - «Тауэр»
  - «Знойный полдень»
  - «Сладкий дождь»
  - «Хворост миндальный»
- Пончики
  - «У бабушки в гостях»

- «Добрый вечер, щедрый вечер»
- «На пасеке»
- «Лимпопошки»
- «Бульбаши»
- «Тропиканка»
- «Лесная ягода»
- «Напомаженные пончики»
- «Не откуси язык»
- «Избыток калорий»
- «Пончики коричные»
- «Превратности любви»
- «Домик в деревне»
- «На пашне»
- «Толстяк»
- Пончики заварные
- «Кураж»

- Пампушки
  -
  - «Изюмительные пампушки»
  - «Заячий хлеб»
  - «Чесночники»
  - «Мясоеды»
  - «Пампушки термоядерные»
  - «Мечта Нептуна»
  - «Эдем»
  - «Сельдь под шубой»
  - «Ацтеки»
  - «Это сладкое слово – диета»
  - «Пампушки с курагой»
  - «Ужин грибника»
  - «Закусон»
  - «Пампушки творожные»
  - «Рисовки»
  - «Аристократка»
  - «Ромовые дедки»
  - «Шарлот a-la ruse»
  - «Масленица»

- Слоеное тесто
  -
  - Бездрожжевое слоеное тесто
  - Дрожжевое слоеное тесто
  - Рубленое слоеное тесто
  - «Сырное удовольствие»
  - «Булочки к чаю»

- «Одетые яблочки»
- «Сердечный привет»
- «Завитушки»
- «Маковики»
- «Длинный язычок»
- «Веселые лимоны»
- «Миндальные глазки»
- «Рог изобилия»
- Корзиночки «Забава»
- Тыквенный десерт
- «Гребешки с секретом»
- «Апельсинные корзиночки»
- «Перевертыши»
- «Рожки с повидлом»
- «Грушевый сюрприз»
- «Женская слабость»
- «Лесная сказка»
- «Лисички в корзинке»
- «Колбаски в слойке»
- «Желтый глаз»

○ Пироги и пирожки из слоеного теста

-
- Пирожки «Смородина»
- Пирог «Греция»
- «Творожники»
- Пирог «Фруктовый»
- Пирог «Красное и черное»
- «Пьяный пирог»
- Пирог «Райское удовольствие»
- Пирожки со щавелем
- Пирог «Морской прибой»
- Пирог «Осенний»
- «Морковные треугольнички»
- Пирог «Завтрак туриста»
- Пирожки «Карри»
- Пирог «Цветной»
- Пирожки «Сельские»
- Пирог «Счастье рыбака»
- Пирожки «Раковые шейки»
- Пирог «Петрушка»
- Пирожки «Крабовички»
- Пирог «Лесной»
- Пирог «Курочка Ряба»
- Пирог «Вишня под снегом»

- Пирог «Капустник»
- Пирог с рисом и яйцом
- Кулебяка со сливой
- Рулет «Соблазн»
- Рулет «Слюнки потекут»
- Рулет с куриной печенью
- Пирожки «Гречиха»

- Пирожные
  -
  - Пирожные бисквитные
    - «Разгуляйся»
    - «Львиное сердце»
    - «Европа и Азия»
    - «Королевский пир»
    - «Добряк»
    - «Простофиля»
    - «Ямайка»
    - Пирожное «Пятнистое»
    - «Бухгалтер»
    - «Студенческое братство»
    - «Синьора»
    - «Партизан»
    - «Адам и Ева»
    - «Соловьиное»
    - «Трудное детство»
    - «До, ре, ми, фа, соль»
    - «Старый холостяк»
    - «Чернокожий швейцар»
    - «Дедушка»
    - «Казанова»
    - «Малиновая тайна»
    - «Илья Муромец»
    - «Пчелиная семейка»
    - «Интрига»
    - «Рождественские каникулы»
    - «Шведы наступают»
    - «Моя кума»
    - «Июльская радуга»
    - «Сирота казанская»
    - «Остров сокровищ»
  - Пирожные из песочного теста
    - «Кураж»
    - «Тещин язык»
    - «Август»

- «Морской гребешок»
- «Мадонна»
- «Черные глаза»
- «Генеральские погоны»
- «Лапти лыковые»
- «Ярмарка»
- «Престолье»
- «Турецкий султан»

- Пирожные из заварного теста
  - «Карлсон»
  - «Зайка»
  - «Вишневый айсберг»
  - «Ахиллесова пята»
  - «Дюймовочка»
  - «Витязь»
- Пирожные из слоеного теста
  - «Сенокос»
  - «Весенняя капель»
  - Пирожное «В гостях у мамочки»
  - «Колодец»
  - «Звездный нектар»
  - «Седой карлик»
  - «Медовый месяц»
- Пирожные из воздушного теста
  - «Иллюзия»
  - «Клубничные горки»
  - «Стрекоза»
  - «Адмирал» (бисквит с безе)
  - «Сиамские близнецы»
  - «Персидский ковер»
  - Иллюстрации

Составитель Сергей Павлович Кашин
Необычные блюда из теста

К чаю!

Бабушкины пышки

Ингредиенты

500 г муки, 250 г маргарина, 1 желток, 200 г сахара, 100 г сметаны, 20 г дрожжей, 1 щепотка соли.

Способ приготовления

Смешайте муку, подогретый маргарин и сахар, добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи и сметану; оставьте постоять 2 часа. Готовое тесто раскатайте до толщины 2 см, вылепите круглые лепешки, смажьте их яичным желтком и выпекайте при средней температуре до подрумянивания.

Ореховый хлебец

Ингредиенты

200 г муки, 200 г маргарина, 200 г сахарной пудры, 4 яйца, 250 г измельченных грецких орехов.

Способ приготовления

Смешайте приготовленные продукты до получения однородной массы, выложите в длинную форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекайте при средней температуре.

Остывший батон нарежьте тонкими ломтиками.

Рогалики с джемом

Ингредиенты

400 г муки, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 желток, 150 г сливочного масла, 50 г измельченных грецких орехов, 1 щепотка соли, джем (любой).

Способ приготовления

Смешайте муку, 20 г масла, разведенные в молоке дрожжи, желток, сахарную пудру и соль – замесите тесто. Дайте постоять 1 час, затем раскатайте и положите на середину 50 г масла. Сложите, раскатайте скалкой несколько раз и разрежьте на одинаковые квадраты.

Положите на середину каждого квадрата 1 чайную ложку джема и сверните рогалики. Выложите готовые изделия на смазанный маслом противень, дайте постоять 30 минут.

Затем смажьте яйцом, посыпьте рублеными орехами и выпекайте при средней температуре до подрумянивания. Не забудьте посыпать рогалики сахарной пудрой, пока они еще горячие.

«Ягодное ассорти»

Ингредиенты

500 г муки, 250 г сливочного масла, 5 яиц, $^1/_2$ л воды, 1 стакан сахара, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, немного соли, несколько видов ягодного варенья или джема, свежие ягоды (любые).

Способ приготовления

Перемешайте воду, масло и соль, нагрейте до кипения, добавьте муку и вымесите заварное тесто. Немного охладите полученную массу и при постоянном помешивании постепенно добавьте яйца. Готовое тесто чайной ложкой выложите порциями на смазанный маслом противень на достаточном расстоянии друг от друга и выпекайте в духовке при высокой температуре.

Когда «шарики» остынут, острым ножом осторожно срежьте у каждого верхушку.

Свежие ягоды (каждый вид отдельно) засыпьте сахаром и дайте постоять.

Наполните приготовленные «шарики» вареньем, джемом и ягодами, посыпьте сахарной пудрой.

Торт «Чебурашка»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, немножко соды, варенье (любое) или яблоки (свежие).

Способ приготовления

Смешайте яичные желтки, муку, сахар и масло, добавьте соду на кончике ножа. Смажьте маслом разогретую глубокую форму, выложите на нее половину получившейся смеси, намажьте сверху вареньем или посыпьте натертыми на крупной терке свежими яблоками, затем выложите остальную смесь; поместите в духовку. Оставшиеся два белка сбейте в пену, постепенно добавляя 3–5 чайные ложки сахара. Когда торт будет почти готов, сверху положите на него взбитые белки – решеточкой, звездочками или шариками – и снова поставьте в духовку на медленный огонь, чтобы белки подсохли и чуть подрумянились.

Торт «Счастливый завтрак»

Ингредиенты

1 стакан муки, 200 г сливочного масла, 4 яйца, 1 чайная ложка соды, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка какао, немного уксуса.

Для крема: 2 стакана молока, 3 столовые ложки манной крупы, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 300 г сливочного масла, $1\frac{1}{2}$ лимона.

Для помадки: $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 3 столовые ложки какао, 4 столовые ложки молока, 75 г сливочного масла.

Способ приготовления

В растопленное масло добавьте сахар, яйца и соду, погашенную уксусом, все размешайте и всыпьте муку. Смажьте маслом форму и вылейте туда половину теста, в другую половину добавьте какао.

Выпекайте в духовке на высоком огне, пока не поднимется, а затем огонь убавьте – всего вам потребуется около 15 минут. После того, как коржи остынут, разрежьте каждый пополам (вдоль).

Чтобы приготовить крем, сварите манную кашу, добавьте масло, сахар и охладите, затем положите туда лимон, натертый вместе с кожурой.

Для приготовления помадки смешайте сахар с какао, долейте молока, вскипятите, добавьте сливочное масло и дайте остыть.

Сложите торт, чередуя темные и светлые слои и аккуратно смазывая каждый корж кремом; залейте его сверху помадкой.

«Кукольные пирожки»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка растительного масла, $^1/_3$ л воды, 1 щепотка соли, немного фруктового сока (любого), абрикосы (по числу детей, умноженному минимум на 3), столько же чайных ложек сахара, сахарная пудра.

Способ приготовления

Все компоненты, за исключением абрикосов и сахара, смешайте, дайте немножко постоять, а затем раскатайте до очень тонкого состояния. Вырежьте кружочки, заверните в каждый по абрикосу, предварительно удалив косточки и положив по 1 ч. л. сахара.

На смазанном жиром или маслом противне выпекайте в духовке 20–25 минут.

Перед подачей на стол посыпьте «пирожки» сахарной пудрой.

Печенье «Фруктовое мороженое»

Ингредиенты

200 г муки, 100 г маргарина, 100 г сахара, 100 г яблочного варенья, 100 г сливового варенья, 100 г грушевого варенья, 200 г орехов (любых), немного соды.

Способ приготовления

Смешайте муку, размягченный маргарин, соду и сахар, замесите тесто и раскатайте тесто до толщины 2–3 мм. Вырежьте небольшие лепешки, выложите их на смазанный противень и испеките в духовке.

Варенье – каждый вид отдельно – смешайте с измельченными орехами и скатайте шарики величиной с грецкий орех. Выложите их на смазанный противень и выпекайте до появления румяной корочки.

Готовые лепешки слегка смажьте вареньем и положите на них разноцветные шарики.

Печенье «Кроха»

Ингредиенты

200 г масла, $^1/_2$ стакана сахара, 1 щепотка соли, 2 стакана муки, ягодное варенье (любое), сахарная пудр а.

Способ приготовления

Смешайте масло, муку, сахар и соль, замесите тесто и раскатайте его до толщины 3 мм.

Вырежьте очень маленькие кружочки и уложите на смазанный маслом противень.

Выпекайте печенье в горячей духовке. Когда печенье остынет, соедините по две штуки вместе, склеивая вареньем, обваляйте в сахарной пудре, а сверху положите ягодку.

Детский пряник

Ингредиенты

400 г муки, 2 желтка, 100 г сахарной пудры, 3 столовые ложки меда, 1 лимон, немного соды, варенье (любое).

Способ приготовления

Разотрите с сахаром яичные желтки, добавьте теплый мед, молоко с содой, измельченную лимонную цедру и перемешайте.

Добавьте муку, замесите тесто и оставьте на 2 часа.

Готовое тесто раскатайте до толщины $^1/_2$ мм, вырежьте из него разные интересные фигурки (обязательно хотя бы по две одинаковых), выложите на смазанный маслом противень и выпекайте в горячей духовке.

Готовые пряники намажьте вареньем и соедините намазанными сторонами.

«Розовая булочка»

Ингредиенты

$3^1/_2$ стакана муки, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 35 г свеклы, 15 г маргарина, 10 г дрожжей, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Подогрейте воду примерно до 30 °С, добавьте муку, соль, сахар, протертую отварную свеклу и замесите тесто. Положите разведенные в воде дрожжи, растопленный маргарин и вымесите тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Дайте ему подойти в теплом месте часа 3–4. За это время тесто нужно будет несколько раз «обмять».

Из готового теста слепите шарики и дайте им расстояться 40–50 минут. Затем смажьте их яйцом и выпекайте при высокой температуре 10–12 минут.

Булочка «Ежик»

Ингредиенты

1 кг муки, 3 яйца, 500 г сливочного масла, 1 $^1/_2$ стакана молока, 15 г соли, 20 г дрожжей, 100 г изюма.

Способ приготовления

Подогрейте молоко до 30 °С, добавьте дрожжи, сахар, размягченное сливочное масло, яичные белки, соль, муку и замесите тесто.

Поставьте его в теплое место примерно на час, затем вымесите и оставьте еще на час.

Разделите тесто на кусочки разной величины, вылепите из него овальные заготовки и оставьте на 10 минут. Двумя пальцами сделайте ежику носик, а затем, начиная от носика, маленькими острыми ножницами отщипывайте небольшие кусочки теста и устанавливайте их вертикально – это будут иголочки.

Глаза «нарисуйте» изюмом.

Готовых «ежиков» выложите на смазанный противень, дайте подняться минут 15–20 и осторожно смажьте взбитым желтком.

Выпекайте в горячей духовке в течение 25–40 минут.

Печенье «Морское»

Ингредиенты

400 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 10 желтков, корица, ванилин.

Способ приготовления

В размягченное сливочное масло добавьте муку, сахар, ром, ванилин и корицу, замесите тесто и очень тщательно его разотрите.

Из готового теста налепите шариков, бубликов, крендельков, моряков и корабликов – в общем всего, что на ум придет, – и выпекайте при небольшой температуре, пока не испекутся.

«Мышкина забава»

Ингредиенты

200 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г сыра (любого, тертого), 1 яйцо, немного соли, варенья (любого).

Способ приготовления

Все продукты, кроме варенья, смешайте, вымесите тесто и поставьте его на холод минут на 30. Затем раскатайте до толщины $^1/_2$ см, разрежьте на полоски шириной 1 см, а те, в свою очередь, на палочки длиной 7–8 см. Смажьте палочки яйцом, посыпьте тертым сыром и выпекайте в духовке при средней температуре до светло-коричневого цвета.

А чтобы блюдо было сладким, его нужно подавать с вареньем, поливать вареньем, макать в варенье, заедать вареньем и т. д.

«Пряник для белочки»

Ингредиенты

500 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г фруктового сиропа, 2 столовые ложки молока, 1 яйцо, 1 чайная ложка корицы, лимон, сода, соль.

Способ приготовления

Нагрейте сироп и масло, смешайте с сахаром, добавьте соль, корицу и протертую цедру лимона. Затем вместе с мукой и растворенной в яйце содой замесите тесто. Дайте ему постоять 2 дня.

Из готового теста скатайте жгуты, нарежьте их на кусочки и слепите шарики величиной с орех. Выпекайте при средней температуре 10–12 минут.

«Веселые денежки»

Ингредиенты

1 кг муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 150 г сахара, 500 г фруктового сиропа, 2 чайные ложки корицы,

1 чайная ложка гвоздики, 1 лимон, 1 столовая ложка соды, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Способ приготовления

Нагрейте сироп вместе с сахаром и маслом, добавьте измельченные пряности и муку, смешанную с пекарским порошком. Вымесите тесто и подержите его на холоде. Затем раскатайте до толщины 2–3 мм и меленькой рюмочкой вырежьте кружочки, острым ножом нанесите на них цифры. Выпекайте на среднем огне, пока кружочки не станут светло-коричневыми.

«Яблочко в узелке»

Ингредиенты

250 г муки, 1 яйцо, 2 чайные ложки растительного масла, $^1/_3$ л воды (теплой), 1 щепотка соли, 10 яблок (небольших, с хвостиками), 100 г мармелада, 2 столовые ложки сахара, 10 вишенок, немного лимонного сока.

Способ приготовления

Размешайте муку с водой, добавьте яйцо, соль, растительное масло, вымесите и оставьте на полчаса. Затем раскатайте тесто почти до прозрачного состояния.

Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и сбрызните лимонным соком. Наполните их мармеладом, добавив по вишенке.

Из теста вырежьте квадраты, положите на середину каждого по яблоку и заверните, перевязав углы квадратов у хвостика ниткой.

Смажьте «узелки» яичным желтком, посыпьте сахаром и выпекайте при средней температуре 30–40 минут.

«Ватрушки для маленькой девочки»

Ингредиенты

3 стакана муки, 200 г сметаны, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, немного соли.

Для начинки: 400 г творога, 100 г сахара, 1 апельсин, 500 г клубники, $^1/_2$ л сливок.

Способ приготовления

Разотрите яйцо с подогретым маслом, добавьте сметану, сахар, соль и 2 стакана муки, перемешайте. Затем вымесите тесто с оставшимся стаканом муки и раскатайте в тонкий пласт.

Вырежьте кружочки и загните их края так, чтобы получилась «вазочка», смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в горячей духовке минут 15–20.

Чтобы приготовить начинку, размешайте до состояния крема творог, сахар, апельсиновый сок и цедру. Самые крупные ягоды клубники разрежьте пополам, остальные разомните вилкой и добавьте в крем. Взбейте сливки и вместе с половинками клубники осторожно смешайте с полученной массой.

Выложите крем в готовые «вазочки», посыпьте тертым шоколадом, украсьте листочками мяты.

Печенье на скорую руку

Вам неожиданно позвонили друзья и сообщили, что уже в пути?

Не пугайтесь – наши рецепты (каждый – не больше нескольких строк) помогут вам выйти из затруднительного положения.

Печенье «Незваный гость»

Ингредиенты

1 банка майонеза, 1 стакан крахмала, 200 г масла, 3 яйца, 1 чайная ложка соды, уксус, мука.

Способ приготовления

Смешайте майонез с подогретым маслом, добавьте соду, погашенную в уксусе, и взбитые с сахаром яйца. Добавьте крахмал и муку – так, чтобы тесто напоминало по консистенции густую сметану.

Выложите тесто порциями на смазанный противень чайной ложкой на достаточном расстоянии друг от друга и выпекайте в духовке 15–20 минут.

Печенье «Мечта балерины»

Ингредиенты

4 белка, 250 г сахара.

Способ приготовления

Взбейте яичные белки до образования густой пены, добавьте сахар и снова взбейте. Выложите тесто столовой ложкой на смазанный маслом противень и выпекайте в теплой духовке 10–15 минут.

Торт «Снежная королева»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 200 г молотых ванильных сухарей, 1 яйцо, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Смешайте все продукты, уложите плотно в форму, смоченную водой, и поставьте на холод. Перед подачей на стол выньте из формы и облейте фруктовым сиропом.

Если в доме почти ничего нет

Для приготовления этих блюд вам не понадобится почти ничего, было бы желание. Или время, как в этом рецепте.

Печенье «Долгожданное»

Ингредиенты

250 г муки, 300 г сахара, 4 яйца, ванилин.

Способ приготовления

Тесто замесите и чайной ложкой выложите на противень, оставьте на 12 часов. Выпекайте не спеша при низкой температуре.

«Печенье в английском духе»

Ингредиенты

2 стакана геркулесовых хлопьев, 2 столовые ложки муки, $^1/_2$ стакана сахара, 150 г сливочного масла (из них 75 г для обжаривания хлопьев), 3 яйца, ванилин или цедра лимона.

Способ приготовления

Масло разотрите с сахаром и яичными желтками, добавьте в полученную массу слегка обжаренные и охлажденные хлопья, взбитые белки, ванилин или цедру лимона.

Готовое тесто выложите чайной ложкой на смазанный маслом противень и выпекайте при средней температуре до светло-коричневого цвета.

Снимайте печенье острым ножом или лопаточкой, лучше горячими.

«Творожные простушки»

Ингредиенты

$^1/_2$ кг творога, 200 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, немного сахара.

Способ приготовления

Смешайте творог, масло и муку, раскатайте тесто. Вырежьте кружочки, посыпьте сахаром, сложите вдвое, опять посыпьте, опять сложите и еще раз посыпьте, а затем запеките в духовке.

Торт «Бытовая импровизация»

Ингредиенты

1/2 кг печенья, 1 л молока, 8 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки муки, 4 яйца, 1/2 бокала белого вина, 2 столовые ложки мармелада.

Способ приготовления

Разотрите 4 столовые ложки сахара с мукой и желтками, залейте кипящим молоком.

Подержите полученную смесь на медленном огне и, когда крем начнет густеть, добавьте вино. Положите в глубокую посуду наломанное мелкими кусочками печенье, залейте горячим кремом и поставьте на холод. Перед подачей к столу взбейте белки с оставшимся сахаром и мармеладом и покройте этим торт.

«Торт с огоньком»

Ингредиенты

$^1/_2$ кг печенья, 1 л молока, 8 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка рома, 100 г грецких орехов или взбитых сливок, ванилин.

Способ приготовления

Нажгите в кастрюле 4 столовые ложки сахара и разведите его в небольшом количестве кипятка. Отдельно размешайте муку в стакане холодного молока, влейте оставшееся молоко.

Смешайте две полученные массы, добавьте оставшийся сахар, ром и ванилин. Держите на огне, пока крем не загустеет, затем добавьте в него кусочки печенья, слегка размешайте и поставьте на холод.

На следующий день посыпьте толчеными орехами или покройте взбитыми сливками.

Печенье «Кисломолочное»

Ингредиенты

2 стакана кефира, 2 столовые ложки растительного масла, 4 стакана муки, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Взбейте кефир с растительным маслом и сахаром, добавьте соду, погашенную уксусом, всыпьте муку и замесите тесто. Раскатайте тесто до толщины $^1/_2$ см, выложите на смазанный противень и выпекайте на большом огне. Готовый корж разрезайте на кусочки горячим.

Пирог «Без комплексов»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 1 стакан муки, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца.

Способ приготовления

Смешайте сметану, масло и сахар, разбейте туда два яйца, добавьте муку и крупу – тесто готово. Выложите его в форму и выпекайте в духовке.

При средней температуре вам потребуется не больше получаса.

Готовый пирог выложите на блюдо, посыпьте сахарной пудрой и украсьте всем, что под руку попадется: вареньем, свежими ягодами и фруктами.

Торт «Непосредственный»

Ингредиенты

6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек толченых сухарей, $^1/_2$ стакана грецких орехов, ванилин.

Для крема: 100 г воды, 120 г сахара, 4 желтка, 200 г сливочного масла, ванилин, немного лимонной цедры.

Для глазури: 1 белок, немного сахара, немного лимонного сока.

Способ приготовления

Добела разотрите желтки с сахаром и ванилью. Добавьте сначала сухари, а затем сбитые в пену белки, положите измельченные грецкие орехи. Смажьте маслом и посыпьте мукой форму; выпекайте на среднем огне в течение часа.

Чтобы приготовить крем, 3–4 минуты кипятите воду с сахаром, добавьте по вкусу ванилин и цедру. Накройте крышкой и оставьте постоять четверть часа.

Разотрите отдельно яичные желтки, постепенно вливая сироп.

Подержите полученную смесь на слабом огне, постоянно помешивая. Разомните подогретое сливочное масло и добавляйте в теплый крем маленькими кусочками, растирая до однородного состояния.

Чтобы приготовить глазурь, разотрите яичный белок с сахаром до получения однородной массы и добавьте несколько капель лимонного сока.

Готовый торт разрежьте на 3 слоя, переложите кремом, а сверху покройте глазурью.

Кого вы хотели удивить?

Хотите, чтобы гости недоумевали, что же это такое, как вы это приготовили и, главное, из чего? Пожалуйста!

«Чак-чак»

Ингредиенты

5 яиц, 1 чайная ложка сливок, $1\frac{3}{4}$ стакана муки, 1 стакан меда, 1 щепотка соды, фритюрный жир.

Способ приготовления

Тщательно перемешайте все продукты, за исключением меда. Раскатайте тесто в виде жгута толщиной 1–2 см. Нарежьте из него кусочки (чуть побольше лесного ореха) и варите их в кипящем жире до золотистого цвета. Налейте мед в кастрюлю и подержите на огне до того состояния, когда остывшую каплю меда легко можно будет скатать. В готовый, чуть остывший мед всыпьте шарики из теста и хорошо перемешайте.

Придайте смеси форму шара, квадрата или горки; если хотите, добавьте толченые орехи. Когда мед окончательно остынет, «чак-чак» готов.

«Овощное печенье»

Ингредиенты

200 г картофеля (отварного), 3 яйца, 100 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахара, цедра лимона, сахарная пудра, соль.

Способ приготовления

Пропустите картофель через мясорубку, орехи измельчите и немного обжарьте, добавьте ко всему этому яйца и хорошо перемешайте. Подогретое масло взбейте с солью, сахаром и лимонной цедрой, добавьте в первоначальную смесь.

Полученную массу выложите на смазанный жиром или маслом противень и выпекайте при средней температуре в течение часа.

Остуженный корж разрежьте на кусочки и посыпьте сахарной пудрой.

Играйте на вкусовых контрастах!

Печенье к пиву и к чаю

Ингредиенты

200 г муки, 200 г брынзы, 200 г сливочного масла, джем (любой).

Способ приготовления

Во взбитое сливочное масло постепенно добавьте муку и измельченную брынзу.

Раскатайте готовое тесто до толщины $^1/_2$ см и вырежьте небольшие кружки. Соедините их с джемом попарно и выпекайте в духовке при средней температуре до румяного состояния.

«Пряные сладости»

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, 100 г сахара, 250 г муки, 1 чайная ложка соды, 1 стакан фруктового сиропа, 1 стакан яблочного повидла, гвоздика, апельсинная цедра (сухая, измельченная).

Для глазури: 100 г шоколада, 3 столовые ложки воды, 1 столовая ложка сливочного масла, 100 г сахарной пудры, немного черного перца.

Способ приготовления

В разогретый сироп добавьте измельченные пряности и охладите. Затем добавьте растертые с сахаром яйца, сметану, муку и соду – вымесите тесто. Выложите его в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке на среднем огне 25–30 минут.

Охлажденную лепешку разрежьте вдоль на две части, на нижнюю часть нанесите повидло и накройте верхней, разрежьте пирог на кусочки разной формы (квадратики, ромбы, брусочки и т. д.). Разломайте шоколад на кусочки и нагревайте, добавив горячей воды, пока он не растворится. Добавьте размягченное масло, сахарную пудру, черный перец и разотрите до получения однородной массы. Готовой глазурью покройте пирожные сверху и с боков.

«Фруктовая фантазия»

Ингредиенты

500 г яблок, 400 г груш (твердых), 800 г сахара, 2 стакана воды, 150 г миндаля, 150 г мармелада, 1 лимон, орехи (любые), шоколад.

Способ приготовления

Сварите очищенные яблоки и груши и нарежьте их ломтиками. Приготовьте густой сахарный сироп, добавьте в него фрукты, очищенный измельченный миндаль и лимонный сок, после чего прокипятите в течение нескольких минут и охладите. Добавьте нарезанный квадратиками твердый мармелад, перемешайте, выложите в глубокую вазу и оставьте на 2 дня, чтобы масса загустела. Перед подачей на стол украсьте верх блюда орехами, шоколадом и небольшой зеленой веточкой.

Если вы в вечернем платье

В этом случае ваш стол тоже должен быть изысканным и нарядным. Предлагаем вам несколько пикантных блюд, например для чаепития в компании ваших сослуживцев.

«Цитрусовые тортики»

Ингредиенты

1 бисквит (из 5 яиц) или готовая основа для торта, 4 желтка, 4 столовые ложки сахара, 4 апельсина, тертая цедра 2 апельсинов, 1 лимон, 1 стакан воды, 2 чайные ложки желатина, $^1/_4$ л сливок, цукаты, апельсинные дольки.

Способ приготовления

Взбейте яичные желтки, добавьте воду, апельсинный и лимонный сок и тертую апельсинную цедру. Интенсивно помешивая, нагревайте крем на водяной бане, пока он не загустеет, затем охладите.

Подержите желатин в 4 столовых ложках воды 30 минут, разведите и влейте тонкой струйкой во взбитые сливки. $^1/_4$ сливок отложите в отдельную посуду, остальные добавьте в крем и перемешайте.

Бисквит разрежьте пополам и положите между половинками крем. Теперь разрежьте изделие на равные квадратики и нанесите крем также на боковые стороны.

Верх «тортиков» украсьте взбитыми сливками и апельсинными дольками, покройте нарезанными цукатами и кружками апельсинов.

Пирожное «Вечер вдвоем»

Ингредиенты

800 г муки, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 100 мл молока, 1 пачка порошка для печенья, 300 г сахара, 2 столовые ложки тертого шоколада, вишневое варенье.

Способ приготовления

Разотрите масло с яичными желтками 200 г сливочного масла и сахаром, постепенно добавьте молоко, смешайте муку с порошком для печенья и добавьте все это в первоначальную смесь.

Смазанный маслом противень разделите на две части картонной перегородкой. Разделите тесто пополам и в одну половину добавьте шоколад. Разлейте тесто по обе стороны перегородки и выпекайте в духовке на среднем огне.

Соедините темный и светлый коржи, склейте вареньем, разрежьте на кусочки, а сверху украсьте вишенками из варенья.

Пирожное «Очарование»

Ингредиенты

1 $^{1}/_{2}$ стакана сахарного песка, 2 столовые ложки сметаны, 100 г маргарина, немного соды, свекольный сок, морковный сок.

Для крема: 200 г сахара, 4 яйца, $^{1}/_{2}$ стакана воды, немного лимонной кислоты.

Способ приготовления

Смешайте все компоненты (муку добавьте в последнюю очередь) и замесите тесто. Скатайте шарики размером с небольшое яблоко и резким движением ударьте каждое о стол, чтобы получились полусферы. Выпекайте на сухом противне при небольшой температуре.

Для приготовления крема: из воды и сахара варите сироп, добавьте лимонную кислоту; постепенно влейте сироп в горячем виде во взбитые белки. Для получения розового цвета капните немножко свекольного сока.

Из готовых полусфер вырежьте серединку, наполните кремом и сложите половинки. Готовые «яблочки» обмакните одним бочком в свекольный сок, другим – в морковный и обваляйте в сахарной пудре.

Пирожное «Воспоминание»

Ингредиенты

100 г сахара, 100 г миндаля, 1 яйцо, 50 г коньяка, $^1/_2$ л сливок, 1 столовая ложка сахарной пудры, немного лимонного сока, немного свежих или консервированных ягод изюма, немного целых ядер лесных орехов, несколько плиточек шоколада.

Способ приготовления

Измельченный миндаль разотрите с сахаром, яичным белком, коньяком и лимонным соком, слепите круглые пирожные, сделайте в каждом небольшое углубление. Выложите их на противень, покрытый промасленной бумагой, и подсушите в духовке на самом маленьком огне.

Сливки охладите и быстро взбейте веничком вместе с сахарной пудрой. Положите в каждое пирожное ягодку, изюминку, орех или кусочек шоколада (куда что – пусть каждый вспомнит о своем) и наполните углубления взбитыми сливками.

Масленница

Во все времена на Руси изделия из муки были символом мира, достатка и благополучия. Благоговейное отношение к хлебу передавалось из поколения в поколение и закрепилось в пословицах и поговорках: «Хлеб – всему голова», «Обед без хлеба – что лето без солнца», «Плох обед, коли хлеба нет», «Хлебушек ржаной – отец родной».

Приготовление хлеба и мучных блюд несет в себе огромную смысловую нагрузку: замешивая тесто, хозяйка передает ему свою энергию, тепло своих рук, свое доброе отношение к родным и близким. Недаром говорится, что готовить, находясь в дурном расположении духа, нельзя.

Ни один праздник на Руси не обходился без особой выпечки: к свадьбам пекли венчальные караваи, Пасху встречали куличами, провожали зиму и приветствовали весну масленичными блинами. Блины всегда были символом солнца и новой пробуждающейся жизни, и за долгие века своего существования русская кухня создала великое множество рецептов масленичных блинов из различных видов теста. К блинам на масленицу было принято подавать мясные и рыбные блюда, икру, сливочное масло, творог, запеченную птицу, мед и варенье – словом, всю наиболее вкусную пищу, которой

«наедались» перед Великим постом. Мы предлагаем вашему вниманию рецепты блинов из пресного и дрожжевого теста, а также рецепты всевозможных начинок и сопутствующих блюд для масленичной трапезы. Кроме того, в особом разделе мы приводим рецепты праздничных напитков, которые тоже подавались на масленицу.

Блины из дрожжевого теста

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: опарным и безопарным. На опарный способ затрачивается больше времени, но зато тесто, приготовленное таким образом, вкуснее и сдобнее.

Для приготовления опары возьмите $^1/_2$—$^3/_4$ всей жидкости, подогрейте ее и растворите в ней дрожжи. Затем всыпьте половину всей муки, хорошо размешайте деревянной ложкой, посыпьте мукой и поставьте подходить в теплое место на 3 часа, за это время опара должна увеличиться в объеме минимум в 3 раза. Затем подогрейте остаток жидкости, растворите в ней сахар, соль и добавьте взбитые яйца.

Вылейте эту смесь в опару, добавьте остаток муки, положите масло и деревянной ложкой размешивайте до тех пор, пока масса не станет однородной.

По густоте тесто должно получиться как хорошая сметана. Оставьте его на 2 часа в теплом месте, чтобы оно подходило, и при необходимости несколько раз «опускайте». Начиная печь блины, не размешивайте готовое тесто.

Безопарный способ гораздо проще, так как вам не надо замешивать тесто в несколько приемов. Возьмите полную дозу жидкости, подогрейте и разведите в ней дрожжи, соль и сахар, добавьте яйца и масло. Затем всыпьте всю муку, тщательно размешайте деревянной ложкой, чтобы не было комочков, и поставьте подходить в теплое место на 3–4 часа. В течение этого времени тесто трижды «опустите», а начиная печь блины, не встряхивайте и не размешивайте его.

Блины «Пышные»

Ингредиенты

5 стаканов муки, 5 стаканов молока, 5 яиц, 5 столовых ложек сахара, 50 г дрожжей, 2 чайные ложки соли, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Возьмите 2 стакана теплого молока и разведите в нем дрожжи. Добавьте 3 стакана муки, размешайте и поставьте в теплое место на 40–50 минут.

За это время опара должна увеличиться в объеме в 3 раза. В готовую опару добавьте соль, сахар, молоко и оставшуюся муку, хорошенько размешайте и оставьте в теплом месте на 30 минут.

Затем, не размешивая тесто, по одному добавляйте яйца, а в заключение тонкой струйкой влейте растопленное сливочное масло и только потом тщательно вымесите тесто и оставьте его подходить на 50–70 минут, в течение которых трижды «опускайте» тесто. Последний раз сделайте это за 10–15 минут до выпечки.

Пеките блины на небольших сковородках с толстым дном, смазывая их тонким слоем масла.

Блины «Заварные»

Ингредиенты

4 стакана муки, 4 стакана молока, 5 яиц, 50 г дрожжей, 30 г топленого масла, 30 г растительного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Приготовьте опару из 3 стаканов молока, дрожжей и $^2/_3$ всей муки, дайте ей подойти в течение 2 часов. Затем всыпьте оставшуюся муку, соль, сахар, влейте топленое масло и тщательно размешайте. Дайте тесту 1 раз подняться в теплом месте.

Нагрейте оставшееся молоко почти до кипения, «заварите» им поднявшееся тесто, хорошенько вымесите, накройте полотенцем и оставьте подходить еще примерно на 1 час.

Выпекайте блины, смазывая сковородку растительным маслом.

Блины «Золотая Масленица»

Ингредиенты

5 стаканов молока, 6 стаканов муки, 7 яиц, 80 г дрожжей, сахар, соль.

Способ приготовления

Приготовьте безопарное тесто на 4 стакана молока и дайте ему трижды подойти, обминая его деревянной ложкой. Затем «заварите» тесто оставшимся молоком, размешайте и дайте ему подойти последним раз, после чего выпекайте блины на раскаленных сухих сковородках.

Блины «Гречневые»

Ингредиенты

4 стакана молока, 3 стакана гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 50 г топленого масла, 5 яиц, 50 г сахарной пудры, 50 г дрожжей, соль.

Способ приготовления

Разведите дрожжи в 2 стаканах теплого молока, добавьте по 1 стакану гречневой и пшеничной муки, предварительно тщательно просеяв ее через волосяное сито, размешайте и оставьте в теплом месте на 2 часа. После этого желтки отделите от белков и смешайте их с солью, сахаром, оставшимся молоком и топленым маслом. Подмешайте эту массу к подошедшей опаре, добавьте остальную гречневую муку и вымесите гладкое тесто без комочков. Дайте тесту для подъема еще 30–40 минут, затем яичные белки взбейте в крутую пену и осторожно перемешайте с подошедшим тестом.

Чугунную сковородку раскалите, смажьте растительным маслом и выпекайте на ней блины, разливая тесто маленьким половником. Готовые блины смазывайте топленым маслом.

Блины «Взбитые»

Ингредиенты

2 стакана молока, 2 стакана муки, 6 яиц, $^1/_2$ стакана сахара, 50 г топленого масла, соль.

Способ приготовления

Отделите белки и взбейте их с сахаром в тугую пену. Желтки перемешайте с молоком, солью, маслом и мукой, взбейте миксером на высокой скорости. Выложите взбитые белки в готовое тесто, осторожно перемешайте ложкой.

Выпекайте блины на смазанной маслом сковородке и складывайте на подогретую тарелку, посыпая каждый блин сахаром.

Блины «Идеал»

Ингредиенты

6 стаканов молока, 2 стакана пшеничной муки, 3 стакана гречневой муки, 80 г дрожжей, 4 яйца, топленое масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Разведите дрожжи в 2 стаканах теплого молока, добавьте по 1 стакану гречневой и пшеничной муки, предварительно подняться в теплом месте.

Затем всыпьте 1 стакан гречневой муки и опять поставьте в теплое место на 20 минут.

Когда тесто поднимется, «заварите» его 1 стаканом почти кипящего молока, размешайте и добавьте яйца, взбитые с солью и сахаром.

Дайте тесту устояться в течение 15–20 минут и выпекайте на раскаленной сковородке, смазывая ее топленым маслом.

Блины «Солнечные»

Ингредиенты

3 стакана пшеничной муки, 2 стакана гречневой муки, 4 яйца, 4 стакана молока, 50 г растительного масла, 60 г дрожжей, сахар, соль.

Способ приготовления

Смешайте пшеничную и гречневую муку, добавьте в нее соль и сахар. Молоко подогрейте, растворите в нем дрожжи и $^1/_2$ всей муки. Дайте опаре подойти в течение 40 минут и добавьте в нее взбитые яйца с молоком. Размешайте и оставьте еще на 10 минут. Затем всыпьте остаток муки, влейте масло и дайте тесту еще раз подойти. Не размешивая подошедшее тесто, выпекайте блины на маленьких чугунных сковородках.

Блины «Сливочные»

Ингредиенты

2 стакана молока, 2 стакана сливок, 5 стаканов пшеничной муки (просеянной), 5 яиц, 60 г дрожжей, сахар, соль.

Способ приготовления

В подогретом молоке растворите дрожжи, добавьте 1 стакан сливок и всю муку, хорошенько размешайте деревянной ложкой и дайте постоять в теплом месте 2–3 часа.

Отделите белки от желтков, желтки разотрите с солью и добавьте их в тесто, а белки остудите и взбейте в крепкую пену.

Сливки взбейте с сахаром, смешайте со взбитыми белками и добавьте в готовое тесто. Пеките блины на маленьких сухих сковородках.

Блины «Овсяные»

Ингредиенты

3 стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 5 стаканов молока, 4 яйца, 50 г дрожжей, 30 г сливочного масла, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Возьмите половину молока и сварите жидкую овсяную кашу.

Остудите ее, протрите через сито. Остальное молоко подогрейте, разведите в нем дрожжи и смешайте его с протертой кашей.

Добавьте яйца, сахар, соль и сливочное масло, тщательно перемешайте и оставьте в теплом месте на 30–40 минут.

Выпекайте блины на небольшой сковородке, поджаривая их только с одной стороны.

Эти блины просто идеально подходят для приготовления шарлоток, блинниц и фаршированных блинов, кроме того, их можно использовать в кулебяках для прокладывания различных слоев фарша.

Блины «Манные»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 5 стаканов молока, 1 стакан муки, 40 г дрожжей, 4 яйца, 50 г сливочного масла, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Сварите негустую манную кашу на 3 стакана молока со сливочным маслом и остудите ее. В 2 стаканах подогретого молока разведите дрожжи, сахар и соль, вылейте в манную кашу и хорошо размешайте.

Взбейте яйца миксером и добавьте в готовое тесто. Дайте тесту подняться в теплом месте в течение 2 часов и выпекайте блины на чугунной сковородке, смазанной растительным маслом.

Эти блины лучше всего подавать с сахаром или вареньем, можно также со сладким творогом, но только не с икрой и не с рыбой.

Блины «Рыбацкие»

Ингредиенты

2 стакана муки, 400 г картофеля, 3 стакана молока, 50 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Подогрейте молоко и разведите в нем дрожжи, добавьте муку, соль и сахар.

Картофель почистите, натрите на мелкой терке и смешайте с тестом.

Оставьте тесто подходить в теплом месте. Когда оно поднимется, жарьте блины на растительном масле, сильно нагрев сковородку.

К блинам, приготовленным по этому рецепту, прекрасно подойдет соленая начинка.

Блины «Пшенные»

Ингредиенты

1 стакан промытого пшена, 1 стакан пшеничной муки, 4 стакана молока, 60 г дрожжей, 5 яиц, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Перемешайте пшено и муку, залейте эту смесь 3 стаканами молока и сварите негустую кашу. Подогрейте 1 стакан молока и растворите в нем дрожжи. Взбейте яйца с солью и сахаром в негустую пену.

Смешайте все компоненты так, чтобы не было комочков, и поставьте подходить в теплом месте на 1–2 часа.

Когда тесто подойдет, не размешивая его, выпекайте толстые блины, складывайте их на подогретую тарелку и поливайте растопленным сливочным маслом.

Все рецепты блинов, которые мы предложили вашему вниманию, рассчитаны на обязательное использование дрожжей. Но существует великое множество рецептов, в которых вы можете прекрасно обойтись и без них, заменив их взбитыми яичными белками или просто положив пищевую соду.

Блины «Шелковые»

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 стакана кефира, 1 стакан сметаны, 4 яйца, сливочное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Смешайте кефир со сметаной, всыпьте муку и размешайте до гладкости. Взбейте миксером яйца с солью и сахаром в крепкую пену.

Смешайте подготовленные компоненты и жарьте блины на сливочном масле.

Блины «Красно солнышко»

Ингредиенты

1 стакан пшеничной муки, 1 стакан кукурузной муки, 3 стакана молока, 5 яиц, $^1/_2$ стакана сахара, топленое масло, соль.

Способ приготовления

Смешайте пшеничную и кукурузную муку и заварите ее горячим молоком. Яичные желтки разотрите с сахаром до белизны, добавьте $^1/_2$ всего топленого масла и смешайте с заварной мукой.

Белки охладите, смешайте с солью и миксером взбейте в устойчивую крепкую пену. Осторожно выложите белковую пену в готовое тесто и перемешайте деревянной ложкой. Выпекайте блины на смазанной топленым маслом сковородке.

Правильно приготовленные блины должны быть золотисто-красного цвета.

Блины «Императорские»

Ингредиенты

2 стакана муки, 3 стакана сливок, 3 яйца, 5 столовых ложек сахара, сливочное масло, соль.

Способ приготовления

Сливочное масло растопите, снимите пену, остудите. Добавьте сахар и яичные желтки, поставьте на лед и взбивайте миксером до тех пор, пока не появится пена. Разведите муку в 3 стаканах сливок, прокипятите и, остудив, добавьте в желтково-масляную смесь. Белки охладите на льду и миксером взбейте в крепкую пену.

Осторожно мешая деревянной ложкой, введите взбитые белки в тесто.

Разогрейте чугунную сковородку и выпекайте на ней блины, не переворачивая их, а только осторожно стряхивая готовые блины на тарелку.

Блины «Скороходы»

Ингредиенты

3 стакана муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 30 г топленого масла, 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка лимонной кислоты, соль.

Способ приготовления

Разотрите яйца с солью, сахаром и топленым маслом, влейте в них молоко.

Соду тщательно размешайте с мукой и смешайте с яично-молочной смесью. Следите, чтобы в тесте не было комков. Лимонную кислоту разведите в 2 ст. л. теплой воды и быстро смешайте с готовым тестом. Не медля ни минуты, выпекайте блины на смазанной маслом сковородке.

Сметанные блины «Минутка»

Ингредиенты

3 стакана сметаны, 1 стакан гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 5 яиц, 2 чайные ложки соды, 2 чайные ложки лимонной кислоты, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Сметану перемешайте с сахаром, солью, яйцами и содой, добавьте немного растительного масла.

Пшеничную и гречневую муку перемешайте, добавьте лимонную кислоту.

Миксером взбейте сметану и муку так, чтобы на поверхности появилась пена. Жарьте блины на растительном масле.

В русской кухне существуют также блины «с припеком». Припек обычно никогда не готовился специально, для него использовали те продукты, которые были под рукой. В одной из русских сказок говорится о нерадивой хозяйке, которая стала печь блины, а сковородку помыть от остатков пищи забыла. Муж увидел получившиеся блины, рассердился и хотел наказать жену за то, что она не чисто готовит. А жена не растерялась, взяла блин, стала его есть и приговаривать: «Не так пышен блинок, зато вкусен припек!» С тех пор и повелось печь блины с припеком. Блинное тесто при этом готовилось из пшеничной, гречневой муки или из смеси пшеничной и гречневой муки. Припек можно добавить в блинное тесто и размешать, тогда блины пекут с двух сторон.

Есть и другой способ: можно класть припек на сковородку, а поверх припека наливать тесто, в этом случае блины запекают только с одной стороны.

Блины гречневые с луком «Егорушка»

Ингредиенты

2 стакана молока, 2 стакана гречневой муки, 4 яйца, 50 г дрожжей, 300 г репчатого лука, сахар, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Опарным способом заведите тесто. Лук мелко нарубите, обжарьте его на растительном масле до золотистого цвета, посыпьте молотым перцем. На сковородку, на которой вы собираетесь печь блины, ложкой выкладывайте лук. При этом вы можете выложить его на середину сковороды горкой, а можете распределить равномерно. На припек вылейте тесто и жарьте блин только с одной стороны. Складывая блины на тарелку, смазывайте каждый из них растопленным сливочным маслом.

Блины с яично-луковым припеком «Бабушкины сказки»

Ингредиенты

3 стакана молока, 3 стакана пшеничной муки, 4 яйца, 60 г дрожжей, 50 г топленого масла, 1 пучок зеленого лука, 4 яйца (сваренных вкрутую), сахар, соль.

Способ приготовления

Лук и крутые яйца мелко изрубите, смешайте с 20 г топленого масла.

Замесите опарным способом тесто и добавьте в него готовый припек. Сковороду смажьте топленым маслом и жарьте блины с двух сторон на не очень сильном огне, чтобы припек не пригорел.

К яично-луковым блинам лучше всего подавать густую деревенскую сметану, но можно и майонез.

Блины с черемухой «Уральские самоцветы»

Ингредиенты

4 стакана муки, 4 стакана молока, 5 яиц, 70 г дрожжей, $^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан молотой черемухи, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Черемуху залейте 2 стаканами кипятка и оставьте на 70–80 минут, чтобы вся вода впиталась. Когда это произойдет, добавьте в черемуху $^1/_2$ стакана сахара. Замесите опарным способом блинное тесто. Когда оно будет готово, смешайте его с черемуховым припеком и жарьте блины с двух сторон на растительном масле.

К блинам с черемухой подавайте сметану с сахаром или черничный кисель.

Блины «Рыбинка»

Ингредиенты

1 стакан пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 50 г дрожжей, 300 г рыбы (любой) или 1 баночка рыбных консервов (любых), 1 луковица, растительное масло, сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Заведите блинное тесто безопарным способом и дайте ему настояться в течение 50–70 минут. Тем временем подготовьте припек. Если вы готовите его из сырой рыбы, то проверните ее через мясорубку, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле. Если же вы используете рыбные консервы, то просто разомните их вилкой, не сливая жидкость. Лук мелко порубите, обжарьте его в масле и смешайте с приготовленной рыбой. Разогрейте сковородку, на которой вы будете печь блины, ложкой выкладывайте припек на сковороду и заливайте его блинным тестом. В данном случае пеките блины на маленьком огне, не переворачивая их. Складывайте готовые блины на подогретую тарелку, смазывая каждый блин сливочным маслом.

Блины «Морковные»

Ингредиенты

2 стакана молока, 2 стакана муки, 3 яйца, 50 г дрожжей, 200 г моркови, топленое масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Из молока, муки, дрожжей, яиц и соли замесите безопарное тесто и оставьте его подходить в теплом месте. Тем временем почистите морковь и натрите ее на крупной терке. Сложите тертую морковь в кастрюльку, добавьте 30 г топленого масла, 4 столовые ложки сахара и тушите на маленьком огне 20 минут. Морковный припек смешайте с тестом и выпекайте блины на смазанной топленым маслом сковороде. Морковные блины будут наиболее вкусны, если вы подадите к ним варенье из крыжовника или из красной смородины.

Блины с капустой «Иван да Марья»

Ингредиенты

4 стакана муки, 3 стакана молока, 4 яйца, 50 г дрожжей, 300 г белокочанной капусты, $^1/_2$ пучка петрушки, сливочное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Заведите тесто безопарным способом и дайте ему подняться. Капусту нашинкуйте, перетрите с солью и обжарьте на сливочном масле. Петрушку мелко нарежьте и смешайте с тушеной капустой. Подготовленный припек выложите в тесто, размешайте и жарьте блины на растительном масле.

Блинчики

Блины и блинчики – на первый взгляд может показаться, что разницы между ними нет и «блинчик» – это просто ласковое название блина. На самом деле между этими кулинарными изделиями существует принципиальное различие. Блины пекут только на Масленицу и тесто для них готовят более густым и сдобным, а блинчики можно печь не только на Масленицу, но и в любое другое время. Тесто для блинчиков должно быть более жидким и содержать гораздо больше яиц, поскольку блинчики делают совсем тоненькими.

Блинчики можно подавать как самостоятельное блюдо, тогда их делают сахарными. Но чаще всего их фаршируют, наполняя различными начинками и сворачивая трубочкой или конвертиком. Фаршированные блинчики обжаривают в масле или складывают в жаровню слоями, смазывая каждый маслом, и запекают в духовке до образования золотистой корочки.

Блинчики «Кружевные»

Ингредиенты

4 стакана молока, 2 стакана муки, 5 яиц, 30 г дрожжей, сливочное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Подогрейте молоко и растворите в нем дрожжи, добавьте соль и сахар. Муку просейте в миску, вылейте в нее молоко и хорошенько размешайте, чтобы не было комков. Дайте тесту 1 раз подняться в теплом месте и смешайте его со взбитыми яйцами. Маленькую сковородку раскалите, смажьте кусочком сливочного масла и жарьте на ней блинчики.

Блинчики «Зимние»

Ингредиенты

3 стакана молока, 2 стакана муки, 7 белков, 50 г сахара, топленое масло, соль.

Способ приготовления

В муку добавьте молоко и соль, миксером перемешайте до однородности. Яичные белки охладите и взбейте с сахаром в тугую пену. Смешайте тесто и взбитые белки и выпекайте блинчики очень тоненькими, смазывая сковородку маслом и наливая тесто маленьким половником.

Блинчики «Сливочные»

Ингредиенты

2 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 2 стакана муки, 5 яиц, 30 г дрожжей, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Подогрейте сливки и растворите в них дрожжи, соль, сахар и 5 столовых ложек муки.

Поставьте в теплое место на 20 минут. Затем добавьте яйца, масло и муку, тщательно размешайте и жарьте блинчики на растительном масле.

Блинчики рисовые «Баттерфляй»

Ингредиенты

4 стакана молока, 3 стакана рисовой муки, 5 белков, 5 желтков, 50 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 50 г сливок, 3 чайные ложки соли, $^1/_2$ стакана сахара, топленое масло.

Способ приготовления

В муку влейте растворенные в 3 стаканах теплого молока дрожжи и тщательно размешайте. Поставьте опару в теплое место подходить на 30–40 минут. Желтки разотрите с маслом и сахаром до белизны, смешайте с солью и сливками и влейте в опару.

Дайте ей устояться в течение 30 минут. Затем подогрейте оставшееся молоко почти до кипения и заварите им блинное тесто.

В заключение взбейте белки с сахаром и осторожно выложите их в готовое тесто. Жарьте блинчики на топленом масле, смазывая сковородку каждый раз.

Блинчики гречневые «Золотые»

Ингредиенты

4 стакана молока, 3 стакана гречневой муки, 6 яиц, 50 г дрожжей, 30 г топленого масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплом молоке и влейте в просеянную гречневую муку.

Добавьте все остальные компоненты, замесите гладкое тесто и оставьте его подходить в тепле 40–50 минут. Жарьте блинчики на сухой сковородке, тогда они будут иметь красивый золотисто-красный оттенок. Готовые блинчики смажьте растопленным маслом.

Блинчики гречневые «Сахарные»

Ингредиенты

3 стакана молока, 1 стакан сахара, 2 стакана просеянной пшеничной муки, 6 яиц, топленое масло, соль.

Способ приготовления

Замесите тесто из молока, муки, $^1/_2$ стакана сахара, соли и яичных желтков. Миксером взбейте охлажденные белки с сахаром в крепкую пену и добавьте их в тесто, осторожно мешая деревянной ложкой, чтобы белки не осели.

Принимаясь печь блины, следите за тем, чтобы сковорода не перегрелась.

В противном случае сахар будет гореть и блинчики получатся черными и будут плохо отставать от сковородки.

Готовые блинчики смазывайте топленым маслом.

Надо сказать, что приготовление сахарных блинчиков – это своего рода кулинарный «высший пилотаж», требующий от вас терпения и сноровки. Но, освоив этот рецепт, вы поймете, что ради этого стоило постараться. Сахарные блинчики необыкновенно вкусны: они такие же хрустящие, как вафли, но гораздо более нежные на вкус, а пропитавшись маслом, они просто тают во рту!

Подавать к сахарным блинчикам лучше всего что-нибудь кисленькое: фруктовый кисель, простоквашу или лимонное желе.

Если вы решите поставить рядом с ними мороженое, то это уже получится изысканный десерт. Но можно подать к блинчикам и простой чай, и они не проиграют во вкусе!

Блинчики заварные «По щучьему велению»

Ингредиенты

4 стакана молока, $^1/_2$ стакана манной крупы, 1 стакан муки, 5 яиц, 3 столовые ложки сливочного масла, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Сварите очень жидкую манную кашку; пока она еще горячая, добавьте сливочное масло. Остудите, положите в кашу соль, яичные желтки и муку и размешайте, чтобы не было комочков.

Яичные белки взбейте с сахаром и осторожно добавьте в готовое тесто. Жарьте блинчики с двух сторон на растительном масле.

Блинчики молочные «Марья-искусница»

Ингредиенты

3 стакана молока, 2 стакана муки, 6 яиц, 4 столовые ложки сахара, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Взбейте миксером яйца, разведите их молоком. Муку смешайте с сахаром и солью, соедините с яично-молочной смесью и продолжайте взбивать миксером в течение 10 минут. Тесто должно получиться очень жидким. Блинчики выпекайте с одной стороны. Когда блинчик будет готов, ножом проведите по краям сковородки, чтобы он отстал от краев, и стряхните его на тарелку.

Блинчики молочные «Загадка»

Ингредиенты

4 стакана кефира или простокваши, 3 стакана муки, 5 яиц, 30 г дрожжей, топленое масло, сахар, соль.

Способ приготовления

1 стакан кефира подогрейте, растворите в нем дрожжи, добавьте 5 столовых ложек муки, размешайте и дайте подняться в тепле.

Когда масса увеличится как минимум вдвое, прибавьте 3 стакана кефира и остальные ингредиенты, взбейте и дайте тесту еще раз подняться. Если тесто получилось слишком густым, добавьте еще некоторое количество кефира, чтобы оно стало жидким. Жарьте блинчики на топленом масле, так они будут гораздо вкуснее.

Блинчики «Лентяйка»

Ингредиенты

5 стаканов простокваши, 4 стакана муки, 4 яйца, 5 столовых ложек сахара, 2 чайные ложки соды, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Эти блинчики смешиваются миксером, действовать надо очень быстро.

Взбейте простоквашу и яйца, добавьте сахар, соль и растительное масло.

Перемешайте муку с содой, влейте простоквашу и продолжайте взбивать еще 10–15 минут. Не медля ни секунды, начинайте жарить блинчики.

Этот рецепт удобен тогда, когда вы очень спешите, ведь на смешивание теста уходит от силы 20 минут.

Кроме того, вам не придется разыскивать по всем шкафчикам лимонную кислоту, потому что она здесь просто не нужна: сода погасится сама собой от кислой простокваши.

И еще одно достоинство этого рецепта: вам не нужно будет смазывать сковородку маслом, потому что масло уже есть в тесте.

Блинчики «Невесомые»

Ингредиенты

3 стакана молока, 2 стакана сливок, 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 4 яйца, 2 чайные ложки пищевой соды, сок $^1/_2$ лимона, топленое масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Смешайте сливки с молоком и замесите тесто с 2 стаканами муки, яйцами, солью, сахаром и содой. Дайте тесту отстояться 15–20 минут, затем выжмите сок из $^1/_2$ лимона и добавьте его в тесто.

Жарьте блинчики на топленом масле, переворачивая их с двух сторон.

Блинчики «День и ночь»

Ингредиенты

4 стакана молока, 3 стакана муки, 5 яиц, 1 пакетик сухих дрожжей, 5 столовых ложек какао, 50 г сливочного масла, топленое масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Замесите тесто из всех компонентов (кроме какао). Дайте тесту 2 раза подняться в тепле, затем отделите половину теста и смешайте ее с какао.

Выпекайте блинчики на топленом масле, наливая поочередно из одной и из другой миски, тогда готовая стопка блинов будет полосатой. Также вы можете готовить блинчики и на двух сковородках, попеременно складывая их на тарелку.

Подавайте «День и ночь» со взбитыми сливками или с густой сметаной.

А этот рецепт пришел в Россию из Германии еще в XVIII веке, вместе с немецкими переселенцами. Он, конечно, не завоевал большой популярности из-за того, что на Руси традиционно готовили блинчики по-другому. Но в некоторых семьях этот способ считают очень удачным и используют довольно часто.

Если вы имеете склонность всегда пробовать приготовить что-нибудь новенькое, то этот рецепт – просто находка для вас.

Несмотря на непривычные компоненты, вкус этих блинчиков вполне традиционен, но зато вы сможете потом похвастаться своим подругам, что приготовили настоящие немецкие пивные блинчики.

«Гретхен»

Ингредиенты

3 стакана темного пива «Балтика», 2 стакана муки, 4 яйца, 3 столовые ложки сметаны, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Желтки отделите от белков и разотрите их с солью, сахаром и сметаной.

Добавьте 2 стакана пива и всю муку, взбейте миксером, чтобы не было комочков. Оставшимся пивом разведите тесто до необходимой густоты. Белки охладите и взбейте в тугую пену, выложите ее в тесто и осторожно перемешайте, чтобы белки не осели. Пеките блинчики на смазанной растительным маслом сковородке, поджаривая их только с одной стороны.

Немецкие блинчики особенно хороши, если их нафаршировать мясом, печенью или рыбой и обжарить до образования хрустящей корочки.

Куличи

В былые времена пост соблюдался строго. Из 365 дней в году православная церковь отводит более 220 постных дней.

Известно несколько многодневных постов: Великий (семинедельный), Петров (от одной до пяти недель), Успенский (двухнедельный) и Рождественский (6 недель). Кроме того, постятся каждую среду и пятницу. В среду Христа предали, а в пятницу распяли.

После Великого поста следует светлейший праздник Пасхи, праздник воскресения Христова. На Пасху все идут в церковь, приносят туда куличи и яйца для освящения. Яйцо стало обязательным атрибутом этого светлого праздника. Это символ бесконечной цепи рождений и смертей. Ни одно пасхальное торжество не может обойтись без яйца в память воскресения Иисуса Христа.

Пасхальный кулич

Пасхальный кулич готовится за два дня до Пасхи, в четверг. Хотя хорошо испеченный кулич хранится и не черствеет неделю, а то и больше.

Чтобы испечь вкусный кулич, необходимо знать следующее: сначала приготовьте опару, затем жидкое тесто или дрожжевую смесь, после этого – заливку (смесь яиц и молока), далее делайте предварительное первое тесто, потом уже принимайтесь за основное, а когда приготовлено завершающее третье тесто, можно уже выпекать куличи.

Тесто для куличей замешивается постепенно и последовательно.

Его приготовление можно сравнить с тем, как драматург пишет пьесу.

Приготовление кулича – это целое искусство. В его создании, как в пьесе, существуют антракты, то есть промежутки времени, когда тесто должно подходить.

Ваш успех зависит еще от того, насколько хорошо вы будете вымешивать тесто. Оно должно быть плотным и волокнистым.

Ни в коем случае оно не должно быть рыхлым, как обычное сдобное тесто.

Тесто для кулича очень капризное. Тесто и все его компоненты готовятся в очень теплом месте, где постоянная температура и нет сквозняков, 25 ◦C – идеальная температура для кулича.

Тесто нельзя ставить там, где тепло идет снизу. Оно не будет расти, расползется и при выпечке получится не кулич, а толстый блин.

Духовку обязательно прогрейте перед тем, как туда посадить кулич.

«Русская простота»

Ингредиенты

100 г дрожжей, 700 г муки, 7 яиц, 1 стакан сахара, 300 г масла, $^1/_2$ стакана молока, ванилин.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, яиц, масла. Разведите дрожжи в молоке и добавьте их в тесто. Поставьте тесто подходить на ночь в теплое место.

Утром тесто еще раз хорошо перемешайте и сложите в формы для выпечки до половины их высоты. Форма должна быть смазана маслом и обсыпана сухарями. Когда положите в нее тесто, дайте ему немного подняться, помажьте сверху яйцом и поставьте выпекать в духовку при средней температуре.

Вы узнаете, что кулич готов, когда его корочка будет румяной.

«Солнечные зайчики»

Ингредиенты

1 кг муки, 100 г дрожжей, 1 стакан сливок, 7 яиц, 300 г сливочного масла, 200 г изюма, 1 чайная ложка кардамона, 1 мускатный орех.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в сливках, смешайте их с мукой и поставьте опару.

Когда опара поднимется, введите в нее яйца, растертые с маслом и сахаром, истолченный кардамон, изюм и мускатный орех.

Выбейте тесто и снова оставьте подниматься на 1–2 часа. Опять тщательно помесите, выложите в смазанные формы, дайте подняться в форме и выпекайте при низкой температуре.

«Три богатыря»

Ингредиенты

100 г дрожжей, 700 г муки, 7 яиц, 1 стакан сахара, 300 г масла, $^1/_2$ стакана молока, ванилин.

Способ приготовления

Муку насыпьте в кастрюлю и заварите ее горячим молоком. Молоко вливайте постепенно, постоянно помешивая, пока не получится гладкое тесто. Тесто будет теплое, добавьте в него дрожжи, разведенные молоком, сахар, яйца, соль, масло. Месите тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Оставьте его в теплом месте до следующего дня. На следующий день, когда тесто поднимется, добавьте в него изюм и ванилин.

Выложите тесто в смазанные формы до половины, дайте немного подняться, смажьте яйцом и выпекайте при средней температуре.

«Вечерок»

Ингредиенты

1/2 стакана воды, 20 г дрожжей, 2 стакана муки, 5 яиц, 1 стакан сахара, 1 плитка шоколада, сок 1 лимона.

Способ приготовления

Возьмите воду, дрожжи и муку, размешайте их, дайте подняться. Когда тесто подойдет, положите яйца, растертые с сахаром до белого цвета, тертый шоколад и сок лимона. Все это взбейте, дайте еще раз подойти, положите в форму и выпекайте около одного часа.

«Полянка»

Ингредиенты

2 стакана молока, 100 г дрожжей, 1 кг муки, 7 яиц, 300 г сливочного масла, 200 г изюма, 2 стакана сахара, миндаль.

Способ приготовления

Возьмите молоко, дрожжи, половину муки и замесите тесто; когда поднимется, добавьте все остальные компоненты и хорошенько вымесите. Если тесто отстает от рук, добавьте в него остальную муку, дайте подняться и сделайте куличи. Когда они поднимутся, смажьте яйцом, посыпьте натертым миндалем и поставьте в духовку. Вынув из духовки посыпьте куличи сахарной пудрой.

«Солнечный»

Ингредиенты

1 кг муки, 300 г сливочного масла, 100 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 100 г сахара, 1 апельсин, цедра 1 лимона, $^1/_2$ стакана молока.

Способ приготовления

Разведите дрожжи в молоке и добавьте к ним половину муки.

Дайте опаре постоять в теплом месте около часа. Потом добавьте в нее яйца, масло, соль и сахар. Вымесите тесто и положите натертый на терке апельсин, цедру лимона, соль и сахар.

Положите готовое тесто в смазанные формы и дате немного подойти, смажьте яйцом и выпекайте при средней температуре. Раскатайте тесто толщиной 5 мм и вырежьте утят.

Положите на одну фигурку немного джема и накройте второй фигуркой, скрепите их между собой. Смажьте фигурки взболтанным желтком и сделайте из изюма глаза. Дайте утятам подойти и выпекайте при температуре 200 ◦С примерно 15–20 минут.

«Венский»

Ингредиенты

10 яиц, $^1/_2$ л молока, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 1 кг муки, 4 столовые ложки подсолнечного масла, 2 стакана сахара, $^1/_2$ л сметаны, 100 г дрожжей.

Для глазури: 4 столовые ложки молока, $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Желтки взбейте с сахаром. Маргарин растопите вместе с маслом.

Возьмите кастрюлю, смажьте ее бока растительным маслом, вылейте в нее растопленное масло, подогретое молока, взбитые с сахаром желтки, чуть-чуть посолите и, постепенно добавляя муку, замесите не очень крутое тесто. Перед его готовностью добавьте растительное масло и дрожжи, разведенные в молоке, а теперь посмотрите, не нужно ли еще муки, и месите тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Потом добавьте сметаны и еще немного муки и снова вымешивайте. Оставьте тесто подходить на 2–3 часа. После того как тесто поднялось, добавьте взбитые белки и опять дайте подойти.

Глазурь нужно готовить только после того, как будут готовы сами куличи, потому что она быстро застывает, где-то в течение 10–15 минут. Для того чтобы приготовить глазурь, нужно в кипящее молоко высыпать сахар и кипятить 7–10 минут.

«Для светлейшего князя»

Ингредиенты

1 кг муки, 1 $^1/_2$ стакана молока, 6 яиц, 300–400 г сливочного масла или маргарина, 2 стакана сахара, 100 г дрожжей, $^1/_2$ чайной ложки соли, 1 стакан изюма, ванилин, немного орехов (любых).

Способ приготовления

Распустите дрожжи в теплом молоке, добавьте половину муки, предварительно просеянной. Замесите опару и поставьте в теплое место подходить на 2 часа. Когда опара поднимется, добавьте соль, яичные желтки, взбитые с сахаром, ванилин, растопленное масло. Все хорошо перемешайте.

Затем добавьте взбитые с сахаром белки, остальную муку и хорошо вымешивайте тесто, чтобы отставало от рук и от стенок посуды. Чем лучше вы вымесите тесто, тем пышнее будут ваши куличи.

Поставьте тесто в теплое место; когда его объем увеличится в два раза, добавьте промытый и просушенный изюм. Можете также положить мелко нарезанные цукаты. Тесто перемешайте и разложите в формы.

Дно формы уложите промасленной бумагой, бока смажьте маслом и посыпьте толчеными сухарями. Если вы хотите, чтобы куличи были пышными, то закладывайте формы на $^1/_3$, а если вы предпочитаете плотные куличи, то на $^1/_2$.

Формы с тестом поставьте в теплое место и накройте салфеткой. Когда тесто поднимется на $^3/_4$, смажьте верх взбитым желтком и поставьте в духовку, разогретую до 100 ◦С. Когда верх поджарится, можно накрыть куличи смоченной в воде бумагой. Выпекайте куличи при температуре 200 ◦С 50–60 минут. Когда кулич будет готов, остудите его и украсьте верх сахарной пудрой и орехами.

«Пасхальное веселье»

Ингредиенты

1 кг муки, 300 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана молока, $^1/_2$ чайной ложки соли, 100 г дрожжей, 5 яиц, 1 стакан сахара, 5 столовых ложек какао, 2 столовые ложки растительного масла, масло (для смазки формы), ванилин.

Способ приготовления

Просейте муку и сделайте в ней небольшое углубление, в которое положите дрожжи, разведенные молоком, растопленное масло, взбитые желтки и половину порции сахара.

Хорошо перемешайте, поставьте опару на 5–6 часов подходить. Когда опара будет готова, добавьте в нее муку, сахар, взбитые белки, какао, ванилин. Вымесите тесто, разложите его в смазанные маслом формы, дайте немного подойти и выпекайте 50 минут. Готовый кулич остудите и украсьте сахарной пудрой.

«Андреевский крест»

Ингредиенты

1 кг муки, 100 г дрожжей, 2 стакана молока, 100 г миндаля, 1 лимон, 200 г изюма, 20 мл рома, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла (для смазки формы).

Для глазури: 4 столовые ложки молока, $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Муку просейте и сделайте посередине углубление, раскрошите туда дрожжи, подмешайте немного сахара, молока и сделайте опару.

Накройте ее салфеткой и поставьте в теплое место подходить. Миндаль, натертый на терке лимон, изюм смешайте с ромом и дайте постоять 15 минут.

Когда опара подойдет, положите в нее остальной сахар, муку, растопленное масло, соль и замесите тесто. Вымешивайте тесто до тех пор, пока не начнет отставать от рук, а затем дайте еще немного подойти. Теперь добавьте в тесто изюм с ромом и разложите тесто в формы на $^1/_3$ часть, дайте подойти, смажьте яйцом и выпекайте 50–60 минут. Пока куличи пекутся, приготовьте глазурь.

В кипящее молоко потихоньку высыпьте сахар и кипятите 7–10 минут. Когда куличи будут готовы, остудите их и покройте глазурью.

На глазури, пока она не застыла, выложите миндальными орехами Андреевский крест.

В европейских странах на праздник Пасхи принято готовить самые разные угощения. Кроме традиционных куличей и яиц, европейцы делают из теста фигурки, плетут веночки и корзинки. Все это празднично украшается и несется в церковь для освящения.

Если вам захотелось приготовить кулич по новому оригинальному рецепту, то, может быть, вам придется по вкусу этот, который обычно пекут в Германии.

«Немецкое счастье»

Ингредиенты

30 г дрожжей, 60 г сахара, $^1/_2$ стакана теплого молока, 350 г муки, 1 чайная ложка соли, 2 яйца, 100 г масла (нарезанного маленькими кусочками), 1 долька лимона, 1 желток.

Способ приготовления

Дрожжи разведите с молоком и чайной ложкой сахара, поставьте в теплое место до тех пор, пока дрожжи не разойдутся. Половину муки смешайте с сахаром и солью, сделайте в смеси небольшое углубление, в которое вылейте разведенные дрожжи и яйца. Все хорошенько перемешайте, добавляя масло, нарезанный лимон и муку, сколько возьмет. Тесто вымешивайте до тех пор, пока оно не будет гладким и не будет отставать от рук. Поставьте тесто в теплое место и оставьте на 30 минут. Положите его в формы, смажьте желтком и выпекайте до золотистой корочки.

«Бавария»

Ингредиенты

1 кг муки, 80 г дрожжей, $^1/_2$ л молока (теплого), 100 г миндаля, 200 г лимонных корочек (нарезанных), 300 г изюма, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 щепотка соли.

Способ приготовления

Положите муку на стол и сделайте посередине углубление, в которое раскрошите дрожжи, добавьте сахар и молоко. Поставьте опару подходить в теплое место на 30 минут. Миндаль, лимонные корки, изюм смешайте с ромом и дайте постоять этой смеси около 20 минут. Когда опара будет готова, добавьте в нее остальной сахар, растопленное масло, соль и замесите тесто. Накройте его и поставьте еще на 40 минут подходить. В подошедшее тесто положите смесь из изюма с ромом, помесите и положите в формы для выпечки. Пусть тесто еще подойдет, намажьте его взболтанным желтком и выпекайте в духовке 50–60 минут при температуре 200 ◦С.

На тесте можно заранее нарисовать полосочки или любые несложные рисунки. Готовый кулич смажьте растопленным маслом и посыпьте сахаром.

«Венок»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 30 г дрожжей, 50 г сахара, $^1/_2$ стакана молока, 1 щепотка соли, 50 г маргарина.

Для начинки: 200 г миндаля (жареного), 125 г сахара, 50 г корицы, 5 столовых ложек молока, 2 столовые ложки рома, ванилин.

Для помадки: 150 г сахарной пудры, немного лимонного сока.

Способ приготовления

Муку положите на стол и посередине сделайте углубление, добавьте дрожжи, чайную ложку сахара, половину теплого молока и смешайте с небольшим количеством муки.

Затем добавьте остальные составляющие и вымешивайте до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Накройте его салфеткой и дайте постоять в теплом месте около 30 минут.

Раскатайте тесто размером примерно 30 на 40 см. Корицу, миндаль, сахар, ванилин смешайте с молоком и ромом, а затем намажьте этой смесью раскатанное тесто.

Скатайте рулет и соедините его концы так, чтобы получился круг, дайте еще немного подойти и поставьте в предварительно разогретую до 200 ◦С печь.

Не забудьте смазать противень жиром. Пирог будет готовиться около 40–50 минут. В это время приготовьте помадку из сахарной пудры и лимонного сока. Достаньте пирог из духовки, охладите и полейте.

«Петрушка»

Ингредиенты

500 г муки, 25 г дрожжей, $^1/_4$ л молока, 50 г маргарина, 1 яйцо, $^1/_2$ чайной ложки соли, $^1/_2$ чайной ложки перца, $^1/_4$ чайной ложки муската, 1 пучок петрушки, 1 столовая ложка молока, кориандр.

Способ приготовления

Муку положите в глубокую посуду, сделайте углубление и положите туда дрожжи, влейте теплое молоко и смешайте с мукой, а затем поставьте в теплое место подходить. Размягченный маргарин, яичный белок и пряности хорошо перемешайте.

Эту смесь и мелко нарезанную петрушку смешайте с тестом, которое должно после этого еще подойти. Тесто раскатайте и разрежьте на три равные полоски, которые заплетите в косичку. Концы косички смочите водой и соедините. Этой косичке нужно еще немного постоять.

Желток яйца смешайте с молоком и намажьте пирог. Выпекайте в духовке при 180 ◦С 35 минут. Очень хорош этот пирог с маслом на пасхальный завтрак.

Ватрушки

Из сдобного теста можно приготовить самые разнообразные булочки, пирожки, ватрушки, вертушки, пироги, рогалики и тому подобное. Мы все их очень любим, даже несмотря на то, что они губительно влияют на наши фигуры, но не каждый умеет замесить тесто и что-нибудь из него испечь. Исправить это положение вам поможет наша книга.

Следуя советам и рецептам, изложенным в ней, вы научитесь самостоятельно ставить тесто, разделывать его, выпекать любые сдобные изделия, порадуете своих близких любимыми пирогами. У вас никогда не будет проблем с тем, что подать гостям на стол к чаю, с чем выпить утренний кофе, какао, что взять с собой в школу, на работу. Вы сможете приготовить традиционные праздничные пироги, не бегая в предпраздничные дни по магазинам в поисках готового печеного изделия. Да и возясь с тестом, вы вкладываете в него частичку своей души, от этого сдоба получается еще румянее, еще вкуснее и аппетитнее.

Для того чтобы вам было от чего оттолкнуться, мы приводим два способа приготовления сдобного дрожжевого теста.

Основной рецепт сдобного дрожжевого теста

Ингредиенты

60 г дрожжей, 2 стакана молока (теплого), 200 г сметаны или 150 г сливочного масла (маргарина), 2 яйца, 1 чайная ложка соли, 5 столовых ложек сахара, 1 кг муки.

Способ приготовления

Все продукты должны быть комнатной температуры. Подогретое молоко вылейте в посуду, в которой вы будете замешивать тесто, и растворите в нем дрожжи. Вбейте туда яйца, но не взбивайте их, добавьте сметану, масло или маргарин.

Все тщательно перемешайте деревянной ложкой. В полученную смесь всыпьте сахар, соль, а затем постепенно всыпьте муку, не переставая размешивать.

Правильно замешенное тесто представляет собой ровную, гладкую массу без комков, не прилипает к ложке, не пристает к стенкам посуды.

Лучше всего месите тесто рукой, она поможет более точно определить нужную консистенцию. Если оно пристает к пальцам, то, значит, его нужно продолжать месить, а если это не помогает, то добавьте еще немного муки.

Замешенное тесто накройте салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы оно подходило.

Тесто должно увеличиться в объеме в три раза. Когда это произойдет, обомните его рукой, смачивая ее холодной водой. После чего снова поставьте в теплое место.

Когда тесто подойдет во второй раз – оно готово к разделке. Расформованное тесто уложите на противень, тщательно смазанный растительным маслом, чтобы у вас потом не возникло проблем со снятием готовых изделий с противня.

Разделанному тесту дайте еще 10–15 минут на подъем, перед тем как поставить в духовку, – это будет третий подход, или расстойка.

После этого противень поместите в духовку, разогретую до 200 или 220 °С, в зависимости от того, какая температура указана в каждом конкретном рецепте.

Сдобное дрожжевое тесто на растительном масле

Ингредиенты

1 столовая ложка сухих дрожжей (50 г), 1 стакан растительного масла, 1 стакан молока, 1 яйцо, 8 столовых ложек сахара, 1 чайная ложка соли, 1 кг муки.

Способ приготовления

Муку два раза просейте. В слегка подогретое молоко, но ни в коем случае не горячее, положите дрожжи и оставьте их на 10–15 минут в теплом месте, чтобы они полностью растворились. После того как дрожжи разойдутся, влейте туда теплое растительное масло, размешайте, вбейте яйцо, положите сахар, соль и еще раз перемешайте.

После этого начинайте небольшими порциями всыпать в полученную массу муку до тех пор, пока замешенное тесто не будет прилипать к руке или ложке, в зависимости от того, чем вы его перемешиваете.

Тесто накройте салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы оно подходило.

После того как оно увеличится в объеме в два-три раза, аккуратно обомните его рукой, смоченной в холодной воде.

Только не очень увлекайтесь, так как сдобное тесто не любит, чтобы его долго мяли, потому что при этом оно теряет некоторые свои свойства и будет долго подходить во второй раз, не будет уже таким мягким и воздушным.

Когда оно подойдет во второй раз – можно приступать к разделке.

«Деревенские»

Ингредиенты

1/2 кг муки, 25–30 г дрожжей (можно сухих), 1 яйцо, 3 столовые ложки сахара, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла или маргарина, соль.

Для творожной начинки: 400 г творога, 200 г деревенской сметаны, 1 яйцо, 1 стакан сахара, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, сливочного масла или маргарина, 1 стакана молока, 1/2 стакана сахара, 1 яйца, 1

чайной ложки соли замесить сдобное дрожжевое тесто по основному рецепту.

Хорошо отжатый творог пропустите два раза через мясорубку, чтобы он стал мягким, добавьте в него взбитые яйца, сметану, сахар, соль. Все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Готовое тесто разделите на двадцать частей, но так, чтобы еще какая-то часть осталась для косичек, которые будут выполнять роль своеобразного «бордюра» для творожной массы.

Шарики из теста раскатайте в лепешки, уложите их на смазанный растительным маслом противень. Из оставшегося теста сплетите двадцать косичек, которыми оформите края каждой лепешки. Все это смажьте яичным желтком.

Когда эту работу закончите, возьмите ложку и разложите начинку по ватрушкам. Начиненную сдобь оставьте подойти 10–15 минут. После чего поместите противень в духовой шкаф, разогретый до 200 ◦С. Время выпечки – 25–30 минут.

«Москвичка»

Ингредиенты

1 кг муки, 60 г дрожжей, 2 стакана молока, 200 г сметаны, 2 яйца, $^1/_2$ стакана сахара, 1 чайная ложка соли.

Для шоколадной творожной начинки: 300 г творога, 1 стакан сливок, 3 столовые ложки какао, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванилина, $^1/_2$ чайной ложки соли, 1 чайной ложки картофельного крахмала.

Способ приготовления

Приготовьте тесто из 1 кг муки, 2 стаканов молока, 2 яиц, 60 г дрожжей, 200 г сметаны, $^1/_2$ стакана сахара по основному рецепту, описанному выше.

После того как замесите тесто, займитесь приготовлением творожной массы для начинки. Для этого пропустите творог через мясорубку, желательно два раза, добавьте в него сливки, яйца, сахар, соль, крахмал и какао. Размешайте до получения однородной массы.

Когда тесто подойдет во второй раз, выложите его на разделочную доску, посыпанную мукой. Тесто разделите на три-четыре части, каждую из них раскатывайте, вырезайте кружки большим стаканом, края которого не забывайте обмакивать в муку, чтобы к ним не приставало тесто.

По центру каждого кружка ножиком делайте небольшие дырочки, чтобы из них не вываливалась начинка. В каждую прорезанную лепешку кладите творожную массу, края тщательно защипывайте, чтобы начинка не вытекала.

Готовые ватрушки уложите на противень, смазанный растительным маслом, и дайте им 10–15 минут, чтобы они подошли.

После чего поставьте их в духовку, разогретую до 220 °С. Время выпечки – 30–40 минут.

Готовые ватрушки снимите с противня на сухую разделочную массу, смажьте сладкой водой ($^1/_2$ стакана воды и 3 столовые ложки сахара), дайте остыть и уложите на блюдо. Приятного аппетита!

«Изюминка»

Ингредиенты

1 кг муки, 1 стакан растительного масла, $^1/_2$ стакана сахара, 1 столовая ложка сухих дрожжей, 2 стакана молока (теплого), 1 чайная ложка соли.

Для творожной начинки: 500 г творога, 1 стакан сливок, 1 столовая ложка картофельного крахмала, 2 яйца, $^1/_2$ чайной ложки соли, 200 г изюма.

Способ приготовления

Из 1 кг муки, 2 яиц, 1 стакана растительного масла, 1 столовой ложки сухих дрожжей, $^1/_2$ стакана сахара, 1 стакана теплого молока, 1 чайной ложки соли приготовьте тесто по одному из приведенных выше рецептов. Изюм предварительно переберите, промойте, замочите в кипятке, чтобы ягоды стали мягкими. После этого дайте им время обсохнуть.

А сами тем временем займитесь приготовлением творожной начинки. Творог пропустите через мясорубку, добавьте в него сливки, сахар, яйца, соль. Все хорошо размешайте и всыпьте в полученную массу подсушенный изюм. Еще раз перемешайте. Начинка готова! А что там у нас с тестом? Вы не забыли про него?

Вот наконец-то и тесто подошло во второй раз. Выкладывайте его на разделочную доску, смазанную растительным маслом. Кстати, руки тоже можно смазывать маслом, чтобы к ним не прилипало тесто. Разделите тесто на тридцать – сорок частей, их количество зависит от того, каких размеров вы любите печеные изделия.

Каждую часть сформируйте в лепешки с выпуклыми краями, которые смажьте взбитым желтком. Приготовленную творожную массу разложите по ватрушкам, в середину которых положите по ложечке малинового джема.

После этого уложите ватрушки на смазанный растительным маслом противень, дайте им 10 минут, чтобы они поднялись, и поставьте в духовой шкаф, разогретый до 200 °С, на 35–40 минут.

«Пальчики оближешь»

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 100 г сметаны или сливочного масла, 1 яйцо, 3 столовые ложки сахара, 1 стакан молока, $^1/_2$ чайные ложки соли.

Для творожной начинки: 500 г творога (мягкого), 1 яйцо, 1 стакан деревенской сметаны, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка картофельного крахмала, 1 пакетик ванилина.

Для начинки их грецких орехов: 250 г толченых грецких орехов, 1 стакан сахара, 2 белка, 1 стакан молока.

Способ приготовления

Замесите тесто по основному рецепту из 500 г муки, 30 г дрожжей, 100 г сметаны или сливочного масла, 1 яйца, 3 столовые ложки сахара, 1 стакана молока, $^1/_2$ чайные ложки соли и оставьте его подходить.

А сами тем временем займитесь приготовлением начинок.

Творог пропустите через мясорубку, добавьте в него сахар, молоко, яйцо, ванилин и все тщательно перемешайте до получения однородной массы. Одна начинка уже готова.

Теперь приступаем ко второй.

Грецкие орехи смешайте с сахаром, молоком и взбитыми белками, доведите до кипения и, непрерывно помешивая, проварите на медленном огне 5–10 минут до загустения.

После чего снимите с огня и остудите. Вот теперь уже все готово!

А что там у вас с тестом? Оно уже готово. Разделите его примерно на двадцать частей, сформируйте из них лепешки с выпуклыми краями, смажьте их яичными желтками.

На дно ватрушек разложите начинку из грецких орехов, а поверх нее – творожную. Сверху можно посыпать толчеными грецкими орехами.

Готовые ватрушки уложите на противень, смазанный растительным маслом, оставьте на 10 минут, чтобы они подошли, и поставьте в разогретую до 220 ◦С духовку на 30–40 минут.

«Ватрушки-маковки»

Ингредиенты

1 кг муки, 60 г дрожжей, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 стакана молока, 8 столовых ложек сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.

Для творожно-маковой начинки: 400 г творога, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 100 г сметаны, 1 столовая ложка картофельного крахмала, 200 г мака (желательно молотого), 100 г сахара, 1 желток, 1 стакан молока.

Способ приготовления

Замесите тесто по основному рецепту приготовления сдобного дрожжевого теста. После этого приступайте к изготовлению начинки. Начать лучше всего с макового киселя.

Смешайте мак с молоком, желтком и сахаром. Тщательно перемешайте. Поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и поставьте в прохладное место, чтобы начинка остыла. А теперь займитесь творожной массой.

Творог пропустите через мясорубку, смешайте с сахаром, яйцом, сметаной и картофельным крахмалом. В полученную массу выложите маковый кисель и все тщательно перемешайте.

Если тесто уже готово, то приступайте к его разделке. Выложите его на разделочную доску, посыпанную мукой или смазанную растительным маслом. Разделите на тридцать частей, но так, чтобы еще осталось тесто для «бордюрных» косичек. Каждую часть раскатайте в лепешки, по краям которых положите сплетенные из оставленного теста косички. В готовые ватрушки выложите творожно-маковую начинку. После чего выложите их на смазанный маслом противень, дайте им подняться и поставьте в духовку, разогретую до 200 ◦С, на тридцать – сорок минут.

Готовые ватрушки смажьте сметаной, чтобы корочка стала мягкой и ароматной. А теперь к столу!

«Лимонные»

Ингредиенты

500 г муки, 25–30 г дрожжей, $^1/_2$ стакана растительного масла, 1 яйцо, 4 столовые ложки сахара, 1 стакан молока.

Для лимонно-творожной начинки: 300 г творога, 1 $^1/_2$ стакана сахара, 1 лимон (маленький), 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Приготовьте тесто из 500 г муки по рецепту дрожжевого теста на растительном масле и поставьте его подходить.

После того как обомнете тесто один раз, можете приступать к приготовлению начинки. Творог пропустите через мясорубку, чтобы он стал мягким. Лимон тоже можно протереть на мясорубке или на терке, как вам удобнее.

Если будет очень много лимонного сока, то слейте его в стакан (можно добавлять в чай). Творог смешайте с отжатым лимоном, добавьте сахар и размягченное сливочное масло.

Перемешайте до получения однородной массы. Начинка готова!

А теперь принимайтесь за разделку теста. Тесто выложите на разделочный лист, смазанный растительным маслом, и разделите его на двадцать пять частей. Каждой из них придайте треугольную форму с выпуклыми краями и смажьте взбитым яичным желтком.

В готовые ватрушки разложите начинку, а сверху украсьте их ягодами клубники (свежими или из варенья). Уложите на смазанный растительным маслом противень, оставьте на 10 минут, чтобы они поднялись, после чего поместите в духовой шкаф, разогретый до 200 °С.

«Пчелка»

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для медовой начинки: 400 г творога, 1 яйцо, 1 стакан меда, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Замесите тесто из 500 г муки по основному рецепту сдобного дрожжевого теста, описанному ранее.

После того как один раз обомнете тесто, приступайте к приготовлению медовой начинки.

Для этого сначала растопите мед, чтобы он был жидким. Творог пропустите через мясорубку и смешайте с медом и яйцом до получения однородной массы.

Тесто, наверное, за это время уже подошло во второй раз.

Выложите его на разделочную доску, посыпанную мукой, разделите на три-четыре части, каждую из которых раскатайте в пласт толщиной не более одного сантиметра и разрежьте на квадраты размером примерно 10 × 10 см.

В центре каждого квадрата сделайте дном стакана небольшие углубления, которые наполните медовой начинкой, а края квадратов соедините вместе сверху по центру и на это соединение положите по маленькому кружочку теста, напоминающему собой пуговку. Смажьте взбитым яичным желтком.

Готовые ватрушки выложите на противень, смазанный растительным маслом, дайте им 10 минут на подъем, после чего поставьте в духовой шкаф, разогретый до 200 °С, на 30–40 минут.

«Яблочко»

Ингредиенты

500 г муки, 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки сахара, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, соль на кончике ножа.

Для яблочно-творожной начинки: 400 г творога, $^1/_2$ стакана сахара, 1 яйцо, 200 г сметаны, 3–4 яблока (больших).

Способ приготовления

Просеянную муку выложите в посуду, в которой вы будете замешивать тесто. В муке сделайте углубление, в которое влейте немного подогретого молока и покрошите дрожжи.

Посуду накройте полотенцем и оставьте на 10–15 минут, чтобы дрожжи разошлись. После этого добавьте растопленное масло, сметану, сахар, яйцо, остальное молоко и соль. Тесто замешивайте деревянной лопаткой до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к ней, в случае чего можно увеличить количество муки. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место, чтобы оно подходило. А в это время займитесь начинкой.

Сухие чистые яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками.

Творог смешайте с сахаром и яйцом до получения однородной массы. Готовое тесто раскатайте на смазанной разделочной доске в пласт толщиной не более одного сантиметра, разрежьте на квадраты примерно 10х10 сантиметров. Сделайте внутри углубления, в которые разложите начинку, а поверх нее украсьте ватрушки яблочными дольками.

Готовые ватрушки уложите на смазанный маслом противень, дайте им 10–15 минут на подъем, после чего поставьте в разогретую до 200 ◦С духовку на 35–40 минут.

Испеченные ватрушки смажьте сметаной и подавайте к столу. Приятного аппетита!

«Абрикосовые»

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для творожно-абрикосовой начинки: 400 г творога, 1 стакан меда, 1 яйцо, 200 г сметаны, 1 кг абрикосов.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплом молоке и оставьте на 15 минут до полного растворения. После этого добавьте туда растопленное сливочное масло, сахар, яйцо и соль. Все тщательно перемешайте. Постепенно добавляйте муку и месите до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам и к стенкам посуды, в которой вы ставите тесто. Замешенное тесто накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подъема. После того как вы обомнете его в первый раз, можете приступать к приготовлению начинки.

Творог пропустите через мясорубку, добавьте яйцо, сметану и мед. Перемешайте до получения однородной массы. Абрикосы промойте, разрежьте пополам, удалите косточки.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной не более одного сантиметра и вырежьте стаканом кружочки, посередине которых сделайте углубления и заполните их творожной начинкой. Сверху ватрушек положите крест-накрест сплетенные косички.

В образованные квадратики положите по абрикосовой дольке. Смажьте яичным желтком и уложите на противень, смазанный растительным маслом, дайте ватрушкам 10 минут на подъем, после чего поставьте в разогретую духовку и выпекайте 35–40 минут.

«Ватрушки с сюрпризом»

Ингредиенты

500 г муки, 1 столовая ложка сухих дрожжей, 3 столовые ложки сахара, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, $^1/_2$ чайной ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 400 г творога, 1 стакан сахара, 200 г грецких орехов, 1 стакан сливок, 300 г малины, лимонная цедра.

Способ приготовления

Сухие дрожжи смешайте с мукой, сахаром и солью. Добавьте туда теплое молоко, растопленное сливочное масло, сметану, яйцо. Замесите тесто и поставьте его подходить в теплое место.

Подходить должно два раза. После второго подъема можно приступать к разделке. Творог и очищенные грецкие орехи пропустите через мясорубку, смешайте, добавьте сахар и сливки.

Еще раз все тщательно перемешайте. Начинка готова. Тесто раскатайте в пласт толщиной не более одного

сантиметра, вырежьте из него кружочки, уложите их на противень, а из оставшегося теста сплетите косички для бордюра.

Смажьте яичным желтком. На дно готовых ватрушек разложите свежую малину, цедру, а сверху выложите творожную массу.

Ватрушки уложите на смазанный маслом противень и поставьте в разогретый духовой шкаф на 40 минут.

Сдоба

Рулет «Маковая росинка»

Ингредиенты

300 г муки, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 200 г молока, 4 столовые ложки сахара, 80 г сливочного масла, соль на кончике ножа.

Для медово-маковой начинки: 250 г мака, 1 стакан меда, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

В посуду, в которой вы обычно замешиваете тесто, вылейте теплое молоко и покрошите в него дрожжи, после чего вбейте туда яйцо, вылейте растопленное масло, всыпьте сахар, соль и замесите тесто, чтобы оно не прилипало к рукам и к стенкам посуды, накройте полотенцем и поставьте в теплое место, для того чтобы оно подходило. Подходить оно должно два раза. После второго подъема тесто готово. Готовое тесто выложите на доску, смазанную растительным маслом, раскатайте в пласт толщиной не более 1 см и шириной не более 30 см. Тесто смажьте сливочным маслом, сверху полейте растопленным медом и посыпьте маком, который распределите с помощью ножа ровным слоем по всему пласту.

Сверните его в рулет, верх которого украсьте сеткой, делая ножом неглубокие разрезы, смажьте яичным желтком и уложите на смазанный противень. Теперь пусть рулет немного поднимется (10–15 минут). После чего поставьте его в разогретую духовку. Выпекать нужно 40–50 минут.

Рулет готов, зовите всех к столу.

Открытый пирог «Пикантный»

Ингредиенты

400 г муки, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 4 столовые ложки сахара, 100 г маргарина, 1 стакан молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 кг кураги, 300 г грецких орехов (очищенных), 1 стакан меда или сахара.

Способ приготовления

Муку просейте в квашню (посуду для приготовления теста), сделайте посередине углубление, влейте туда половину нормы молока и покрошите в него дрожжи. Накройте салфеткой и оставьте на 20 минут подходить. Затем влейте в эту лунку остальное молоко, растопленное масло, вбейте яйцо, высыпьте сахар, соль и перемешайте с мукой, месите до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться, потом накройте его салфеткой и оставьте на 40 минут, чтобы оно еще раз подошло.

А вы в это время займитесь приготовлением начинки. Курагу тщательно промойте и замочите в горячей воде,

чтобы она размякла. Орехи мелко потолките или измельчите в кофемолке. Ягоды раскрывайте и вкладывайте туда ложечку орешков и немного сахара или меда. Готовое тесто выложите на смазанную маслом разделочную доску, раскатайте и выложите на противень или в круглую пирожковую форму, сделав небольшие бортики, чтобы не вытекала начинка. Пласт смажьте медом или посыпьте оставшимся сахаром. Сверху уложите начиненные ягоды. Оставьте пирог на десять минут для подъема. После этого поместите его в разогретую духовку. Выпекайте 50 минут.

Испеченный пирог осторожно выньте из формы и смажьте сметаной. Приятного аппетита!

Рогалики со смородиновой начинкой

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 яйцо, 1 стакан молока, 150 г сметаны, 4 столовые ложки сахара, корица, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г протертой с сахаром смородины, 200 г изюма.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в молоке, добавьте теплую сметану, яйцо, сахар, соль, корицу и смешайте с мукой. Месите до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к руке и стенкам посуды.

Если же оно все-таки будет прилипать, то немного увеличьте норму муки.

Поставьте тесто для подъема в теплое место. Подходить должно два раза. Изюм промойте и равномерно смешайте с протертой смородиной.

Когда тесто будет готово, выложите его на смазанную разделочную доску, разделите на четыре части. Каждую лепешку раскатайте в круглый пласт и разрежьте через центр на треугольники. На их основания маленькой ложечкой разложите начинку и сверните тесто в рогалики. Уложите на смазанный маслом противень с достаточными промежутками друг от друга, смажьте взбитым яичным желтком и оставьте на 10 минут подходить. Духовку нагрейте до двухсот ◦С и поставьте в нее противень с рогаликами

Сдобные булочки «Розочки»

Ингредиенты

500 г муки, 1 столовая ложка сухих дрожжей, $^1/_2$ стакана подсолнечного масла, 4 столовые ложки сахара, 1 стакан молока, 200 г изюма, соль на кончике ножа.

Для начинки: $^1/_2$ стакана растительного масла, $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Дрожжи смешайте с мукой, сахаром и солью. После чего добавьте туда молоко, изюм и подсолнечное масло. И месите до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к руке и стенкам посуды. Замешенное тесто накройте салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы оно подходило. После того как тесто поднимется во второй раз, приступайте к его разделке.

Выложите тесто на смазанный маслом противень, разделите его на двадцать частей, которым придайте форму шариков, и оставьте на 5–10 минут. Затем раскатайте каждый шарик в тонкую лепешку, смажьте растительным маслом, сверху посыпьте одной ложечкой сахара, но так, чтобы он был распределен по всей лепешке.

Приготовленные пласты сверните рулетиками, сложите пополам, сделайте небольшие вертикальные надрезы, через которые выверните рулетики, придав им формы розочек.

Булочки «Розявки»

Ингредиенты

500 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 4 столовые ложки сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 5 яблок, 500 г слив, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте 1 яйцо, сахар, растопленное масло, соль. Все тщательно перемешайте и всыпьте муку. Замесите тесто и поставьте в теплое место для подъема.

После того как тесто подойдет во второй раз, оно готово к разделке. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и мелко-мелко нарежьте, только не трите на терке.

Сливы промойте, разрежьте пополам и освободите от косточек. После чего соедините вместе яблоки со сливой и смешайте с сахарным песком. Начинка готова!

Тесто разделите на 20–25 частей, раскатайте в лепешки толщиной в 1 см, разложите по ним начинку и с двух противоположных сторон сделайте небольшие надрезы ножом и протяните их друг через друга.

Готовые розявки смажьте взбитым желтком, уложите на противень с довольно большими промежутками между ними и оставьте подходить на 10 минут. Духовку разогрейте до 220 ◦C и поместите туда противень. Выпекайте 25–30 минут.

Пирог «Крошка»

Ингредиенты

400 г муки, 100 г маргарина, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 столовые ложки сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 200 г малинового джема (для смазки теста), корица на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте яйцо, растопленный маргарин, сахар, соль и корицу. Все тщательно перемешайте с мукой. Замешенное тесто поставьте для подхода в теплое место.

Приготовьте крошку для посыпки следующим образом: муку смешайте с сахаром, солью и корицей и по капле добавляйте растопленное масло. Крошку разотрите рукой. Готовое тесто выложите на смазанную маслом разделочную доску и раскатайте в пласт размером с противень, в котором вы будете выпекать пирог. Выложите раскатанную лепешку на смазанный противень, равномерно распределите по ней малиновый джем и посыпьте приготовленной крошкой.

Оставьте на 10 минут, чтобы подошел, после чего поставьте в духовку. Выпекайте 45–50 минут.

«Столичные ватрушки»

Ингредиенты

400 г муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 столовые ложки сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г слив, 200 г грецких орехов (очищенных), $^1/_2$ стакана меда.

Способ приготовления

Замесите тесто из 30 г дрожжей, 80 г сливочного масла, 1 стакана молока, 1 яйца, соли и 400 г муки. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подъема. Подходить должно два раза.

Грецкие орехи измельчите в кофемолке или потолките толкушкой. Сливы промойте, осторожно удалите косточки, так чтобы сами сливы остались целыми. В них положите измельченные орехи и капните немного растопленного меда.

Готовое тесто выложите на смазанную маслом разделочную доску, разделите на три-четыре части (одну самую маленькую часть пока отложите), каждую раскатайте в прямоугольные пласты, которые разрежьте на квадраты 10 × 10 см. Середины квадратиков смажьте медом и положите туда по начиненной сливе. От углов до центра сделайте надрезы ножом и соедините кружки диаметром 4 см, которые положите на середину каждой вертушки.

Смажьте взболтанным яичным желтком. Дайте постоять 15 минут, после чего поставьте в горячую духовку. Выпекайте при температуре 220 ◦С 30 минут.

Сдобные «Булочки-косички»

Ингредиенты

500 г муки, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 2 яйца, 8 столовых ложек сахара, 100 г сливочного масла, 100 г миндаля (молотого, очищенного), соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Просеянную два раза муку высыпьте в квашню, сделайте в ней углубление, в которое вылейте теплое молоко, и покрошите в него дрожжи. Оставьте на 10 минут до полного растворения. Затем добавьте растопленное масло, яйцо, 4 столовые ложки сахара, соль. Хорошо перемешайте и высыпьте муку. Замесите тесто и поставьте его в теплое место. После того как тесто подойдет во второй раз, приступайте к разделке. Тесто поделите на шестьдесят частей, каждую из которых раскатайте в тонкие жгуты. Затем соедините их по три у основания и заплетите в косички, концы которых защипните. Готовые косички уложите на противень, смажьте взбитым желтком и посыпьте миндалем, смешанным с 4 столовыми ложками сахара. Дайте им 15 минут постоять и ставьте в горячую духовку. Выпекайте 25–30 минут.

«Устрицы»

Ингредиенты

1 кг муки, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 8 столовых ложек сахара, 60 г дрожжей, 2 яйца, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г мака, 300 г меда.

Для глазури: 50 г сливочного масла, $^1/_4$ стакана молока, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 3 столовые ложки какао.

Способ приготовления

Замесите тесто по основному рецепту сдобного дрожжевого теста. Когда оно подойдет во второй раз,

выложите его на разделочную доску, смазанную растительным маслом, разделите на 30–40 частей, каждую из которых раскатайте в прямоугольные пласты 10 × 10 см. Смажьте каждый из них растопленным сливочным маслом. Мак смешайте с медом и нанесите тонким слоем по всем квадратикам.

После этого сверните их в рулетики и уложите на смазанный маслом противень, дайте им 10–15 минут на подъем, а потом поставьте в горячую духовку. Выпекайте 30–40 минут.

Пока устрицы выпекаются, займитесь приготовлением глазури. Молоко смешайте с сахаром, яйцом и какао, взбейте и поставьте на медленный огонь. Как закипит, проварите 10–15 минут, непрерывно помешивая. Затем немного остудите и взбейте со сливочным маслом. Глазурь готова.

А что там у вас с устрицами? Если и они уже готовы, то снимайте их по одной с противня, обмакивайте верхней стороной в глазурь и складывайте пока на сухую разделочную доску, чтобы глазурь застыла.

Сдобные шарики с карамельной начинкой

Ингредиенты

300 г муки, 20 г дрожжей, $^2/_3$ стакана молока, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 80 г сливочного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200–300 г карамели (любой).

Форма для выпечки: чугунная кастрюля с крышкой.

Способ приготовления

Муку высыпьте в квашню, сделайте в ней углубление, влейте в него молоко, сахар и покрошите дрожжи, оставьте на 15–20 минут. Затем добавьте в муку растопленное сливочное масло, соль, вбейте яйцо и замешивайте тесто, пока оно не начнет пузырить и не перестанет прилипать к ложке и стенкам посуды. После этого накройте его и поставьте подходить на 30 минут. По истечении этого времени тесто готово, можете приступать к разделке.

Карамельки разрежьте пополам. Тесто выложите на смазанную разделочную доску, разделите на шарики весом примерно по 20–30 г.

Внутрь шариков зыкладывайте карамельки, затем обмакивайте в растительное масло и укладывайте в хорошо смазанную кастрюлю. Когда закончите, накройте крышкой и поставьте в духовку, разогретую до 220 ◦С. Выпекайте 50–60 минут.

К готовым горячим шарикам подайте холодную сметану или густые сливки. Думаем, что вам понравятся сдобные шарики с карамелью!

Сдобный закрытый пирог

Ингредиенты

500 г муки, 100 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 4 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 стакан молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г свеклы, 200 г моркови, 1 стакан клубничного варенья.

Способ приготовления

Просеянную муку высыпьте в посуду, в которой вы всегда замешиваете тесто, сделайте в ней (муке) углубление и в него вылейте теплое молоко, покрошите дрожжи, добавьте сахар и оставьте на 10–15 минут. Затем добавьте в муку растопленное сливочное масло, яйцо, соль и замесите тесто. Оно должно начать пузырить и не приставать к ложке для замеса и стенкам посуды. Накройте его полотенцем и оставьте подходить на 40 минут.

А вы тем временем займитесь приготовлением начинки. Морковь и свеклу натрите на крупной терке, обжарьте на растительном масле каждую отдельно, затем смешайте, выложите в кастрюлю, добавьте сливки и в течение 15 минут тушите на медленном огне. Затем снимите с огня и поставьте в холодное место, чтобы начинка немного остыла. После чего добавьте в нее клубничное варенье, хорошо размешайте и посмотрите, что там у вас с тестом.

Как правило, за это время оно должно подойти, то есть увеличиться втрое в объеме. Если оно готово, то выкладывайте его на разделочную доску, смазанную растительным маслом, делите на две равные части, раскатывайте тонкими кругами по форме, в которой будете выпекать. Один пласт положите на обильно смазанную форму, сделайте по краям барьеры для начинки и выложите ее ровным слоем (с помощью ножа). В середине второго круга сделайте два надреза ножом крест-накрест (можно и шесть) и положите его поверх начинки. Края сначала защепните, а потом заверните их, как вареники. Оставьте на двадцать минут для подъема. После чего поставьте в разогретую до 200 ◦С духовку. Выпекайте в течение 1 часа. Затем, когда пирог немного остынет, осторожно выньте его из формы и смажьте сметаной. Разрезайте только тогда, когда он полностью остынет. Приятного аппетита!

Праздничный пирог

Ингредиенты

500 г муки, 60 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 2 стакана молока, 8 столовых ложек сахара, 2 яйца, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 кг абрикосов, $^1/_2$ кг вишни, 1 стакан меда, 60 г сливочного масла.

Способ приготовления

Дрожжи покрошите в теплое молоко и оставьте до полного растворения на 10–15 минут. Затем добавьте в эту смесь яйца, растопленное сливочное масло, сахар, соль на кончике ножа. Замесите тесто, чтобы оно не приставало к руке и стенкам посуды. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место, чтобы подходило.

Абрикосы промойте, разрежьте пополам, удалите косточки. То же самое проделайте и с вишней.

Когда тесто подойдет во второй раз, приступайте к разделке. Выложите тесто на смазанную разделочную доску и разделите на две части: одну большую и одну маленькую. Раскатайте большую лепешку в пласт, равный по площади форме, в которой вы будете выпекать пирог.

Противень смажьте и уложите на него раскатанную лепешку так, чтобы образовались бортики. Пласт сначала смажьте растопленным сливочным маслом, затем таким же медом, а сверху уложите абрикосовые дольки. Из маленького кусочка теста сделайте жгутики и уложите их крест-накрест на абрикосы, соединив с краями нижнего пласта, чтобы пирог оказался как бы покрытым решеткой. В каждое отверстие решетки уложите по вишенке.

Дайте пирогу 20 минут на подъем, после чего поставьте в разогретую духовку. Выпекайте 50–60 минут при температуре 220 ◦С. Готовый пирог немного остудите, осторожно выньте ножом с противня и смажьте сметаной или густыми сливками. Разрезайте, когда остынет. Приятного аппетита!

Рулетики «Ушки на макушке»

Ингредиенты

400 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 150 г сметаны, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г миндаля, 50 г изюма.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте сметану, сахар, яйцо, соль и перемешайте. Затем высыпьте муку и замесите тесто. Накройте его полотенцем и поставьте в теплое место для подъема. Подходить должно два раза.

Миндаль измельчите в кофемолке, смешайте с промытым изюмом.

Когда тесто поднимется во второй раз, выложите его на смазанную разделочную доску, раскатайте в тонкий пласт, смажьте растопленным сливочным маслом и посыпьте миндально-изюмной смесью.

Сверните в рулет, который разрежьте ломтиками толщиной 2 см (нож должен быть тонким и смазанным растительным маслом), уложите на смазанный маслом противень, оставьте на 10 минут для подъема и поставьте в горячую духовку.

Выпекайте тридцать минут.

«Золотой гребешок»

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 столовые ложки сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 стакан густого яблочного повидла.

Для посыпки: 100 г толченых грецких орехов, 4 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Муку высыпьте в кастрюлю, сделайте углубление, в которое вылейте подогретое молоко и покрошите дрожжи, добавьте сахар и поставьте на 15 минут в теплое место. Затем вбейте туда яйцо, вылейте растопленное сливочное масло, посолите и замесите тесто. Продолжайте замешивать до тех пор, пока тесто не перестанет приставать к рукам и стенкам посуды и не начнет пузыриться. После чего накройте полотенцем и поставьте еще на 40 минут для подъема, а затем приступайте к разделке.

Готовое тесто раскатайте в прямоугольный пласт и разрежьте на квадратики 10 х 10 см. В середину каждого квадратика положите полоской яблочную начинку, одну половинку смажьте яйцом и накройте ей другую половинку, легким нажатием соедините обе половинки, сделайте по краю небольшие надрезы и немного раздвиньте их, чтобы придать вид гребешка. Противень смажьте растительным маслом и уложите на них гребешки, смажьте их взбитым яичным желтком, посыпьте толчеными грецкими орехами, смешанными с сахаром. Оставьте на 10–15 минут для подъема. Духовку разогрейте до 220 ◦С и поместите в нее противень с гребешками. Выпекайте 30 минут.

Завитушки «Киевские»

Ингредиенты

450 г муки, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 1 стакан молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 400 г изюма, 1 стакан меда, корица.

Способ приготовления

Просеянную муку высыпьте в квашню, сделайте в ней (муке) углубление, вылейте в него подогретое молоко, покрошите дрожжи, подмешайте немного муки и оставьте на 10–15 минут.

Затем вылейте туда растопленное сливочное масло, вбейте яйцо, добавьте соль, сахар и замесите мягкое дрожжевое тесто. Накройте его салфеткой и оставьте на 30 минут для подъема. Когда тесто подойдет, выложите его на смазанную маслом разделочную доску, разделите на две части, каждую из которых раскатайте в прямоугольный пласт.

Пласты смажьте растопленным медом, посыпьте корицей и изюмом и сверните с обеих сторон по направлению к центру. Нарежьте ломтиками толщиной 2 см, уложите на смазанный маслом противень, дайте 10 минут постоять и поместите в духовой шкаф, разогретый до 220 ◦С. Выпекайте 15–20 минут.

Сдобные булочки с изюмом

Ингредиенты

1 кг муки, 60 г дрожжей, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла или маргарина, 8 столовых ложек сахара, 200 г изюма, соль на кончике ножа.

Для кондитерской крошки: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, корица.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в молоке и оставьте на 10 минут до полного растворения. Затем добавьте все остальные продукты: растопленное сливочное масло, яйца, сахар, соль и изюм.

Все тщательно перемешайте и, постоянно помешивая, всыпьте всю муку. Замесите тесто, накройте полотенцем и поставьте в теплое место. Оно должно подойти два раза, и только после этого можно приступать к разделке.

А вы тем временем приготовьте кондитерскую крошку. Муку смешайте с сахаром, корицей и тонкой струйкой влейте растопленное сливочное масло. Разотрите деревянной ложкой.

Когда тесто увеличится в объеме во второй раз, выложите его на посыпанную мукой разделочную доску, поделите на 30–40 частей, которым придайте форму шариков и уложите на смазанный маслом противень, смажьте взбитым яйцом и посыпьте кондитерской крошкой.

Сдобные тартинки с яблоками

Ингредиенты

450 г муки, 25 г дрожжей, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 10 столовых ложек сахара, 2 яйца.

Для начинки: 10 яблок (среднего размера), $^1/_2$ стакана меда.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте растопленное сливочное масло, сахар, яйца, соль. Все тщательно перемешайте и постепенно всыпьте всю норму муки. Замесите тесто и поставьте его в теплое место для подъема.

Яблоки промойте, разрежьте пополам, осторожно удалите сердцевину, затем тонко и часто порежьте каждую половинку таким образом, чтобы она не распалась на части. Когда тесто подойдет во второй раз, выложите его на смазанную растительным маслом разделочную доску, поделите на двадцать частей, каждую из которых раскатайте в кружки диаметром 10 см, сделайте небольшие бортики, намажьте растопленным медом, в центр положите яблочную начинку, уложите на противень, оставьте на 10 минут для подъема.

Духовку разогрейте до 200 ◦С и поместите в нее противень. Выпекать следует 25–30 минут.

Лимонные конвертики

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 8 столовых ложек сахара, соль на кончике ножа.

Для лимонной начинки: 1 лимон, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Дрожжи покрошите в теплое молоко и оставьте на 10 минут до полного растворения. Затем добавьте растопленное сливочное масло, яйцо, сахар, соль, перемешайте и, непрерывно помешивая, постепенно всыпьте всю норму муки. Тесто замешивайте до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к руке и стенкам посуды, затем накройте полотенцем и поставьте для подъема в теплое место.

Когда тесто будет уже почти готово, то есть подойдет во второй раз, займитесь приготовлением начинки. Лимон натрите на крупной терке или пропустите через мясорубку, слейте сок. В лимонную массу добавьте сахар и хорошо перемешайте.

Готовое тесто выложите на посыпанную мукой доску и разделите на две части, каждую из которых раскатайте в прямоугольные пласты, разрежьте на квадратики 10 × 10 см. В центр квадратиков разложите начинку, углы соедините поверх начинки легким нажатием. Оставшиеся проемы зажмите и заверните косичкой, чтобы получился конверт с фигурными «швами». Готовые конверты уложите на смазанный маслом противень, смажьте их взбитым желтком и оставьте на 10–15 минут. Затем поместите в духовку, разогретую до 200 °С. Выпекайте 35 минут.

Пирожки «Трубочки с черешней»

Ингредиенты

500 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г черешни (без косточек), $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Муку просейте в большую кастрюлю, в которой вы всегда замешиваете тесто, сделайте в ней (муке) углубление, в которое влейте теплое молоко, покрошите в него дрожжи и оставьте на 10 минут. Затем добавьте растопленное сливочное масло, сахар, яйцо, соль, перемешайте. Всыпьте муку и месите тесто, пока оно не начнет пузырить и не перестанет приставать к руке и стенкам кастрюли. Накройте его полотенцем и поставьте на 40 минут для подхода в теплое место.

Когда тесто подойдет, выложите его на посыпанную мукой доску, разделите на две части, каждую их которых раскатайте в квадратные пласты и разрежьте на прямоугольники размером 10 х 7 см. В середину каждого прямоугольника положите в ряд черешню, сверху посыпьте сахаром (1 чайная ложка с бугорком) и крахмалом или мукой (маленькая щепотка), края тщательно соедините, придав пирожкам форму трубочек. Готовые пирожки уложите на противень, смазанный маслом, оставьте на 10 минут для подъема и поставьте в духовку, разогретую до 220 ◦С. Выпекать 30–40 минут.

Треугольные пирожки

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 120 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 столовые ложки сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г капусты, 2 луковицы, 5 яиц, 5 столовых ложек растительного масла.

Способ приготовления

Молоко и масло подогрейте, добавьте сахар, соль, раскрошенные дрожжи, яйцо, небольшую часть муки и все тщательно перемешайте. Затем высыпьте остальную муку и замесите тесто. Накройте салфеткой и поставьте в теплое место на 50 минут для подхода. Капусту мелко нашинкуйте, посолите и обжарьте на растительном масле. Лук очистите, разрежьте пополам и нашинкуйте полукольцами, посолите и обжарьте на растительном масле, смешайте с капустой. Яйца сварите вкрутую, очистите и мелко порежьте, добавьте в капусту с луком и все вместе еще раз перемешайте. Начинка готова.

Тесто выложите на посыпанную мукой доску, разделите на две части, раскатайте и разрежьте на квадраты 12 × 12 см, каждый из которых разрежьте пополам. На один треугольничек положите ложечку начинки, накройте другим и заделайте края, и так со всеми треугольничками. Готовые пирожки уложите на противень, дайте им на подъем 10 минут, после чего поместите в разогретую духовку. Выпекайте 30 минут.

Квадратные пирожки

Ингредиенты

1 кг муки, 150 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 2 стакана молока, 2 яйца, 3 столовые ложки сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г вареной колбасы, 2 луковицы, 4 яйца, соль.

Способ приготовления

Масло растопите в теплом молоке, добавьте сахар, яйца, дрожжи, соль и все перемешайте до получения однородной массы. Затем высыпьте всю норму муки и замесите тесто. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 50 минут для подхода.

А в это время займитесь приготовлением начинки. Колбасу нарежьте тонкой соломкой и слегка обжарьте на растительном масле. Лук нарежьте полукольцами и тоже обжарьте. Яйца отварите вкрутую, нарежьте полукольцами и смешайте с колбасой и луком, добавьте в полученную массу томатного соуса и потушите 10 минут. Начинка готова. Тесто выложите на посыпанную мукой доску, разделите на две части, каждую из которых раскатайте в прямоугольные пласты 25 × 40 см. Каждый раскатанный пласт разрежьте на 50 частей размером 5 × 8 см. На одну полоску положите начинку, другой накройте и соедините края, и так все 50 пирожков. Сверху смажьте пирожки взбитым желтком, уложите на противень и поставьте в горячую духовку. Выпекайте 35–40 минут. К столу их нужно подавать непременно горячими (разогревать можно на паровой бане с помощью дуршлага).

Закрытый пирог с рыбой

Ингредиенты

450 г муки, 2 яйца, 120 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 стакан молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г рыбы (сом), 4 луковицы, 50 г подсолнечного масла.

Способ приготовления

Муку просейте и высыпьте в большую кастрюлю, сделайте в ней (муке) углубление, вылейте в него часть молока, покрошите дрожжи, добавьте сахар и размешайте с небольшим количеством муки. Оставьте на 10 минут для полного растворения дрожжей. Затем вылейте остальное молоко, растопленное сливочное масло, яйца, соль и замесите тесто.

Накройте полотенцем и поставьте на 50 минут в теплое место для подхода.

Рыбу нарежьте кусками, посолите и обжарьте на растительном масле.

Когда она остынет, отделите кости, а филе покрошите на мелкие части.

Лук очистите, порежьте кольцами, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Яйца сварите вкрутую, очистите, мелко порубите и смешайте с рыбой.

Готовое тесто разделите на две части. Одну из них раскатайте и уложите в форму, немного приподняв края, на нее выложите начинку, разровняйте, посыпьте жареными кольцами лука. Вторую часть теста тоже раскатайте, вырежьте стаканчиком ее середку и положите поверх начинки, соедините края двух пластов и заделайте их.

Верх пирога украсьте дорожками, сделанными вилкой, и смажьте взбитым яичным желтком.

Пирожки «Лунные»

Ингредиенты

500 г муки, $^1/_2$ стакана подсолнечного масла, 1 стакан молока, 2 яйца, 30 г сухих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 банки шпрот или любой другой рыбы в масле, 5 яиц, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Муку смешайте с дрожжами, сахаром и солью, добавьте растительное масло, яйцо, молоко и замесите тесто.

Накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подъема. Подходить должно два раза.

Шпроты помните вилкой. Лук мелко порежьте и обжарьте на растительном масле.

Яйца сварите вкрутую, очистите и мелко порубите. Затем все вместе размешайте до получения однородной массы.

Готовое тесто раскатайте, вырежьте из него кружочки. Положите на половину кружочка начинку, накройте другой половиной, защипните края, придав пирожкам форму полумесяца. Края наколите вилкой, чтобы получились зубчики.

Пирожки смажьте взбитым яичным желтком, дайте 10 минут на подход и поставьте в горячую духовку. Выпекайте 25–30 минут.

К столу подавайте горячими.

Булочки с сосисками

Ингредиенты

450 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла или сметаны, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо, соль на кончике ножа.

Для начинки: 15 сосисок, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте сахар, немного муки, размешайте и оставьте на 10–15 минут для подхода. Затем влейте растопленное масло, вбейте яйцо, положите соль и высыпьте оставшуюся муку. Замесите тесто, накройте полотенцем и поставьте на час в теплое место для подхода. Сосиски обжарьте на сливочном масле. Подошедшее тесто разделите на 15 частей, раскатайте в круглые лепешки, положите на край сосиски и сверните в трубочки. На каждой трубочке сделайте ножом по три надреза, как на батонах, смажьте взбитым яичным желтком, уложите на смазанный растительным маслом противень, оставьте на 10 минут для подхода и поместите в духовку, разогретую до 220 ◦С. Выпекать нужно 30 минут.

Ватрушки «Сливовые глазки»

Ингредиенты

450 г муки, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 100 г сливочного масла или маргарина, 6 столовых ложек сахара, 1 стакан молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г мака, 200 г сахара, 10 слив, 20 вишенок, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте растопленное сливочное масло, яйцо, сахар, соль, перемешайте. Высыпьте всю норму муки и замесите тесто. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подхода.

Мак измельчите в кофемолке, смешайте с сахаром. Сливы промойте, разрежьте пополам и удалите косточки. Вишню тоже промойте, осторожно удалите косточки, чтобы ягоды остались целыми.

Когда тесто подойдет во второй раз, выложите его на разделочную доску, разделите на две части. Раскатайте их в прямоугольные пласты, посыпьте маковой начинкой и сверните с двух сторон по направлению к центру. Свернутые пласты разрежьте на кусочки шириной в 2–21 $^{1}/_{2}$ см. Уложите на смазанный маслом противень, в центр каждого кружочка положите по сливе с вложенными в нее вишенками, чтобы получилось нечто похожее на глаз. Дайте 10 минут на подход, после чего поместите в духовку, разогретую до 200–220 ◦С. Выпекайте 20–25 минут.

Сдобная ручка

Ингредиенты

500 г муки, 30 г дрожжей, 4 столовые ложки сахара, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, соль на кончике ножа.

Для посыпки: 250 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара.

Способ приготовления

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте растопленное сливочное масло, сахар, яйцо, соль, перемешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Накройте его полотенцем и поставьте в теплое место для подхода.

Приготовьте крошку следующим образом. Муку смешайте с сахаром и влейте тонкой струйкой растопленное сливочное масло. Размешайте крошку деревянной ложкой.

Подошедшее во второй раз тесто выложите на доску, разделите на двадцать частей, каждую из которых раскатайте в виде ладоней, ножом разрежьте широкий край, слегка раздвиньте, чтобы получилось нечто похожее на руку. Посыпьте приготовленной кондитерской крошкой, уложите на смазанный маслом противень и поставьте в горячую духовку. Выпекайте 30 минут. Приятного аппетита!

Хворост, пончики, пампушки

Любую кухню вообще нельзя представить себе без подобных лакомств. Если изначально предполагалось, что хворост представляет собой обжаренное во фритюре тесто, нарезанное тонкими полосками, то в нашей книге вы встретите даже фаршированный хворост. Да-да, не удивляйтесь, есть и такое блюдо, и, кстати говоря, очень и очень вкусное. Чем только ни стали фаршировать пончики в России, но от этого они (пончики то есть) только выиграли.

Мы предлагаем вашему вниманию множество рецептов, причем все они довольно простые и не требуют особого кулинарного мастерства.

И как опытные кулинары, хотим поделиться с вами секретами приготовления пончиков и хвороста.

Прежде всего, фритюр должен быть достаточно хорошо разогрет, но и в то же время масло не должно быть слишком горячим, так как в этом случае изделия будут пригорать, а середина останется сырой.

Кроме того, перед опусканием в жир изделие с помощью мягкой щеточки необходимо очистить от муки, чтобы не загрязнялся фритюр.

Ну вот, всеми секретами мы с вами поделились. Вам остается только отложить книгу и проследовать на кухню для закрепления пройденного материала. Подкрепите теоретические знания практикой.

Хворост

«Воскресное утро»

Ингредиенты

160 г муки, 30 г сухих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 яйцо, 70 г воды, 1 столовая ложка сахарной пудры, 800 г растительного масла, 1 щепотка соли.

Способ приготовления

Тщательно перемешайте муку с сухими дрожжами, добавьте воды и поставьте тесто подходить. За это время разотрите яйцо с сахаром и солью.

Когда тесто подойдет, добавьте в него растертое яйцо и замесите крутое тесто. Подготовленное тесто раскатайте тонким пластом. Из полученного пласта нарежьте полоски шириной 3–4 см.

Во фритюрницу или кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло, слой масла должен быть не менее 5 см. Когда оно закипит, опустите в него сформованное тесто и обжарьте до готовности.

Готовые изделия обязательно выложите на сито, чтобы стекал жир. Остывший хворост посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

«Корсар»

Ингредиенты

500 г муки, 5 яиц, 100 г сахара, 50 г сливок, 1 столовая ложка рома, 2 чайные ложки соли, 700 г растительного масла, варенье или джем (любые), 100 г толченых грецких орехов.

Способ приготовления

Разотрите добела яйца с сахаром, добавьте соль, влейте

сливки, водку и залейте это массой муку. Все тщательно перемешайте и дайте тесту отстояться.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 3–4 см. Из этих полосок сделайте разнообразные фигурки.

В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и раскалите его, а затем опускайте в жир заготовки из теста. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выложите его на сито и дайте стечь жиру.

Хворост подайте к столу вместе с вареньем, в которое добавьте истолченные грецкие орехи.

«Лакомка»

Ингредиенты

2 яйца, 70 г воды, 1 столовая ложка водки, 600 г масла пополам с салом, 400 г муки, 150 г сахара, 1–2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Возьмите 2 яйца и разотрите с 2 столовые ложками сахара, добавьте водку, муку и замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм и нарежьте полосками шириной 5–7 см. У полученных полосок прорежьте середину и выверните один конец.

В кастрюле с толстым дном растопите масло и сало, когда жир закипит, опустите в него заготовки из теста и обжарьте. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выньте его шумовкой и выложите на решето или на вощеную бумагу и посыпьте сахаром.

После того как излишки жира будут удалены, переложите хворост на блюдо и подавайте к столу.

«Ароматная клубника»

Ингредиенты

2–3 яйца, 100 г воды, 60 г рома, 500 г муки, 100 г сахара, 100–150 г клубничного варенья.

Способ приготовления

Тонко раскатайте тесто и сделайте из него небольшие пирожки, начините их вареньем, плотно слепите края, смажьте яйцом. Полученные пирожки опустите в растопленное масло и жарьте до готовности.

Готовые пирожки выкладывайте на сито, чтобы стекал жир.

Перед подачей к столу пирожки посыпьте сахаром или сахарной пудрой.

«Сластена»

Ингредиенты

160 г растительного масла (любого), 1 стакан воды, 700 г муки, 100–150 г сахара, 2 столовые ложки рома, 600–700 г жира (для жаренья).

Способ приготовления

Все ингредиенты тщательно перемешайте и замесите крутое тесто. Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 2–3 см, 2 или 3 полоски переплетите между собой и опустите в кипящий жир.

Готовые изделия перед подачей к столу посыпьте сахарной пудрой.

«Лакомство Винни-Пуха»

Ингредиенты

2 яйца, 160 г муки, 250 г молока, 1 столовая ложка сахара, 250–300 г меда, 700 г растительного масла.

Способ приготовления

Муку залейте молоком и тщательно перемешайте. В полученную смесь добавьте яйца, растертые с сахаром. Замесите тесто, по консистенции оно должно напоминать сметану.

Для того чтобы приготовить хворост по этому рецепту, вам понадобится специальная форма для хвороста. Непосредственно перед началом выпечки хвороста разогрейте форму в кипящем жире и опустите в тесто. Затем опускайте форму в горячий фритюр.

Готовый хворост выложите на решето, форму снова опустите во фритюр, а потом в тесто.

Готовые изделия обмажьте медом и сложите попарно. Перед подачей к столу посыпьте хворост сахаром или сахарной пудрой.

Подавать хворост нужно горячим.

«Хворост пряный»

Ингредиенты

2 яйца, 150 г сыра (любого), 200 г муки, 300 г воды, 500–700 г растительного масла (любого), тмин, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с мукой, добавьте воду, яйца и приправы. Все ингредиенты тщательно перемешайте.

Готовое жидкое тесто лейте в кипящий жир по ниточке. Готовый хворост выложите на сито или пергаментную бумагу.

Когда излишки жира будут удалены, посыпьте хворост оставшимся тертым сыром.

Такой хворост является отличной закуской к пиву, да и не только к пиву.

«Вишня на снегу»

Ингредиенты

6 желтков, 300 г муки, 50–70 г сахара, 1 столовая ложка спирта или водки, 200 г вишневого варенья (без косточек), 600–700 г растительного масла, 250 г взбитых сливок.

Способ приготовления

Разотрите желтки с сахаром, добавьте муку, водку и замесите

крутое тесто. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте его прямоугольниками шириной 8–10 см и длиной 10–15 см.

Предварительно приготовьте начинку: откиньте варенье на дуршлаг и дайте стечь сиропу. Когда сироп стечет, переложите вишни на отдельное блюдо.

Теперь приступайте к фаршированию хвороста. Для этого на каждый прямоугольник из теста положите по несколько вишен и сверните тесто в трубочку. Концы этих трубочек защипните и смажьте яйцом, чтобы сок из вишен не загрязнял фритюр. Фаршированные трубочки опускайте во фритюр и обжаривайте до образования золотистого цвета. Готовые изделия не забудьте выложить на сито или промокательную бумагу.

«Итальянец в России»

Ингредиенты

200–250 г муки, 60–70 г сахарного песка, 4 яйца, 300 г молока, 1 столовая ложка рома, 700 г оливкового масла.

Способ приготовления

Муку, сахар, молоко и желтки тщательно перемешайте, добавьте к полученной массе 4 взбитых белка и перемешайте еще раз. Тесто должно получиться жидкой консистенции. Жидкое тесто опускайте в кипящее масло через воронку тонкой струйкой в разных направлениях.

Подрумянившийся хворост выложите на промокательную бумагу и посыпьте сахаром.

«Виноградная лоза»

Ингредиенты

300 г муки, 100 г сахара, 4 яйца, 400 г виноградного сока, 1 столовая ложка водки или спирта, 600 г растительного масла.

Способ приготовления

Муку залейте 250 г виноградного сока и водкой, добавьте

растертые с сахаром яйца и тщательно перемешайте. Полученное жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло и обжаривайте до готовности.

Готовые изделия залейте оставшимся соком и подавайте к столу.

«Выкрутасы»

Ингредиенты

6 желтков, 100–150 г муки, 100 г сахара, 600–700 г рафинированного растительного масла, 1 столовая ложка рома, 1 щепотка корицы.

Способ приготовления

Разотрите добела желтки с сахаром, всыпьте муку, корицу, добавьте ром и размешайте до получения однородной массы. Тесто должно получиться жидким. Жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло в разных направлениях, формируя какие-либо фигурки. Готовые изделия посыпьте сахарной пудрой или подайте к ним конфитюр.

«Снегопад»

Ингредиенты

200 г муки, 100 г сахара, 6 белков, 150–170 г сухого вина, 100–150 г кокосовой стружки, 600–700 г оливкового или подсолнечного масла.

Способ приготовления

Смешайте муку, сахар, 50–70 г кокосовой стружки и сухое вино. Белки взбейте в крепкую пену и добавьте к полученной массе. Все ингредиенты тщательно перемешайте и приступайте к выпечке.

Перед подачей к столу посыпьте хворост оставшейся кокосовой стружкой.

«Хозяюшка»

Ингредиенты

200 г муки, 50 г дрожжей, 40–50 г сахара, 1 яйцо, 70 г воды, 500–700 г растительного масла, сахарная пудра.

Способ приготовления

Растворите дрожжи в воде и добавьте муку. Тщательно перемешайте и поставьте в теплое место на 1 час. Когда тесто поднимется, добавьте в него яйцо, растертое с солью и сахаром, и замесите крутое тесто, как для лапши. Тесто раскатайте в тонкий пласт и разрежьте на полоски. Из получившихся полос сформируйте разнообразные фигурки: косички, розочки, завитушки и т. п.

Предварительно вскипятите масло в кастрюле с толстым дном или фритюрнице. В кипящее масло опускайте заготовки из теста. Вначале обжарьте одну сторону, потом – другую. Когда изделие подрумянится с обеих сторон, выньте его из жира шумовкой, уложите на сито, а затем на промокательную бумагу.

Охлажденный хворост посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

«Хворост желтковый»

Ингредиенты

100 г сахара, 150 г сливок, 6 желтков, 1 столовая ложка рома, 700 г растительного масла, 150 г сахарной пудры, ванилин.

Способ приготовления

Разотрите добела желтки с сахаром, влейте сливки и замесите тесто. Тесто должно быть достаточно густым, как на лапшу. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 $^{1}/_{2}$ см, но не более. Раскатанное тесто нарежьте полосками толщиной 3–4 см и обжаривайте их с обеих сторон в кипящем жире. Готовый хворост обсыпьте сахарной пудрой с ванилином и подайте к столу.

«Тауэр»

Ингредиенты

6 желтков, 50–70 г сахара, 100 г муки, 400 г растительного масла пополам со свиным жиром, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Разотрите желтки с сахаром, добавьте муку. Тесто должно получиться жидким.

Растопите в кастрюле с толстым дном свиной жир и добавьте растительное масло. Разогрейте фритюр и доведите его до кипения.

Берите тесто ложкой и лейте в кипящий жир тоненькой струйкой. Готовый хворост вынимайте шумовкой и выкладывайте на сито. Когда с него стечет жир и он немного остынет, обваляйте хворост в сахарной пудре.

«Знойный полдень»

Ингредиенты

200–250 г муки, 100 г сахара, 2 столовые ложки рома, 2 яйца, 700 г растительного масла, 200 г пломбира, 100 г измельченных орехов, вишневый сироп.

Способ приготовления

Разотрите добела яйца с сахаром, добавьте ром, немного толченых орехов и осторожно всыпьте муку. Замесите густое тесто.

Выложите тесто на стол и раскатайте в пласт толщиной 5 мм. Нарежьте тесто тонкими полосочками толщиной 21 $^1/_2$–3 см и длиной 10 см. Обжаривайте их до готовности во фритюре. Готовый хворост выложите на сито и дайте стечь жиру.

Пока жир стекает, хорошенько перемешайте оставшиеся толченые орехи с пломбиром и залейте вишневым сиропом.

Хворост подавайте к столу с мороженым, залитым сахарным сиропом. К этому блюду подайте кофе.

«Сладкий дождь»

Ингредиенты

4 яйца, 100 г муки, 100 г сахара, 100 г воды, 1 столовая ложка водки, 700 г растительного масла или жира, 150–200 г сиропа от любого варенья.

Способ приготовления

Разбавьте водку водой и растворите сахар. Полученную смесь влейте в муку, добавьте 4 желтка и перемешайте с особой тщательностью. Белки взбейте в пену и добавьте в тесто. Тесто должно получиться жидким, как на блинчики. Тесто берите ложкой и аккуратно, по ниточке, вливайте в кипящий жир. Готовый хворост выложите на пергаментную бумагу. Перед подачей к столу залейте хворост сиропом от варенья.

«Хворост миндальный»

Ингредиенты

100 г сахара, 2 яйца, 2 желтка, 150–200 г муки, 70– 100 г миндальных хлопьев, 600–700 г растительного масла, сахарной пудры.

Способ приготовления

Разотрите до образования пены яйца, желтки, сахар, часть миндаля. В полученную пену осторожно всыпьте муку и замесите густое тесто.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной несколько миллиметров, нарежьте его разнообразными фигурками и обжаривайте до готовности во фритюре. Готовый хворост выложите в сито, дайте стечь жиру, обсыпьте сахарной пудрой и оставшимся миндалем.

Пончики

«У бабушки в гостях»

Ингредиенты

300–350 мл молока, 3 яйца, 100 г сахара, 30 г сухих дрожжей, 500 г муки, 150–200 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла или маргарина, 10–15 г соли, 1 л растительного масла (любого).

Способ приготовления

Просейте муку через сито и очень хорошо перемешайте ее с сухими дрожжами, добавьте сахар, молоко и поставьте подходить в теплое место. Пока тесто будет бродить, разотрите в пену растопленное сливочное масло, яйца и соль. Когда же тесто подойдет, добавьте в него яичную пену. Замесите мягкое тесто и поставьте его подходить еще на 30–40 минут.

Готовое тесто нарежьте на равные кусочки и скатайте в шарики. В середине каждого шарика сделайте отверстие. Оставьте пончики для расстойки на 15–20 минут. За время расстойки разогрейте растительное масло для жарки в кастрюле с толстым дном.

В горячий жир опускайте пончики партиями по 3–4 штуки. Готовые пончики посыпьте сахарной пудрой и подайте к столу.

«Добрый вечер, щедрый вечер»

Ингредиенты

500 г муки, 30 г сухих дрожжей, 300 мл молока, 1 л растительного масла, 2 желтка, 1 столовая ложка рома, 10 г соли, 100 г кокосовой стружки, 100 г сахарной пудры.

Для крема: 1 стакан молока, 200 г сахара, 2 столовые ложки муки или крахмала, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Перемешайте просеянную муку с сухими дрожжами и разведите с небольшим количеством молока, добавьте сахар.

Поставьте тесто на 15–20 минут в теплое место.

Когда тесто подойдет, добавьте 2 столовые ложки растительного масла, желтки, соль, ром, оставшееся молоко и вымесите тесто до гладкости. Затем тесто снова поставьте в теплое место, но только уже на 30–40 минут.

Готовое тесто выложите на стол, посыпанный мукой, и раскатайте в пласт толщиной 2–3 см. Специальной формой или обыкновенным стаканом вырежете из теста кружочки.

Для приготовления заварного крема смешайте муку с сахаром и залейте молоком. Поставьте полученную смесь на огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая. Когда молоко закипит, снимите кастрюлю с огня и оставьте остужаться. К остывшей массе добавьте сливочное масло и взбейте миксером.

Каждый кружок намажьте заварным кремом и соедините попарно. Оставьте пампушки для расстойки на 15–20 минут, а затем обжаривайте их во фритюре. Смешайте кокосовую стружку с сахарной пудрой и обваляйте в смеси каждую пампушку.

Мы искренне надеемся, что, отведав такое изысканное лакомство, рождественский вечер покажется вам действительно добрым и щедрым.

«На пасеке»

Ингредиенты

500 г муки, 50 г сухих дрожжей, 300 мл молока, 150–200 г меда, 2 яйца, 700 г растительного масла (любого).

Способ приготовления

Тщательно перемешайте муку с сухими дрожжами, залейте теплым молоком, добавьте яйца и мед. Замесите густое тесто и оставьте его подходить. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежьте стаканом кружки.

Опускайте тесто в кипящее масло и обжаривайте до появления характерной золотистой корочки. Готовые

пончики выкладывайте на сито и, когда жир стечет, подавайте к столу.

Эти пончики не стоит посыпать сахарной пудрой, такое лакомство достаточно сладкое и само по себе, так что в

дополнениях не нуждается.

«Лимпопошки»

Ингредиенты

500 мл воды, 50 г масла, 300–350 г муки, 4 яйца, 50 г сахара, 700 г растительного масла (любого), 100 г сахарной пудры, лимонная цедра.

Способ приготовления

Вскипятите воду и сливочное масло, всыпьте туда муку и размешайте до гладкости.

Дайте массе остыть, после чего добавьте яйца, сахар и лимонную цедру.

Обмакните ложку в масло и берите понемногу теста, опускайте его в кипящий жир. Пончики считаются готовыми, когда приобретают характерный золотистый цвет. Обжаренные пончики выложите на сито, а затем обваляйте в сахарной пудре.

«Бульбаши»

Ингредиенты

200 г картофельной муки, 500 г картофельного пюре, 2 яйца, 700 г растительного масла, 1 чайная ложка соли, 250 г сметаны.

Способ приготовления

Приготовьте картофельное пюре, остудите его, добавьте в него яйца, соль, картофельную муку и тщательно перемешайте. У вас должно получиться достаточно густое тесто.

Из готового теста сформуйте шарики и обжарьте их во фритюре. Готовые «Бульбаши» залейте сметаной и подайте к столу.

«Тропиканка»

Ингредиенты

6 яиц, 100 г сахара, 150 г муки, 5–7 бананов (среднего размера), 150 г кокосовых хлопьев или кокосовой стружки, 700–800 г оливкового масла.

Способ приготовления

Разотрите добела 6 яичных желтков с сахаром, осторожно добавьте взбитые белки и муку.

Бананы нарежьте кружочками толщиной 2 см, обмакните в полученное жидкое тесто и жарьте во фритюре до готовности. Когда пончики будут готовы, обваляйте их в кокосовой стружке или хлопьях. Итак, блюдо можно подавать к столу. Никто не устоит перед таким соблазном.

«Лесная ягода»

Ингредиенты

200–250 г сливочного масла или маргарина, 10 желтков, 350–400 мл молока, 40–50 г сухих дрожжей, 30–

40 г сахара, 400 г муки, 100 г клубники или земляники, 200–250 г взбитых сливок, 700–800 г растительного масла, сахарная пудра, корица, соль.

Способ приготовления

Разотрите масло с желтками добела, влейте теплое молоко, добавьте соль, сахар, корицу и муку, предварительно смешанную с сухими дрожжами. Все тщательно перемешайте.

Готовое тесто раскатайте на два пласта. Стаканом вырежьте из теста кружочки, соедините их попарно, предварительно положив на один из них несколько ягод, и защипните по краям.

Обжаривайте пончики в кипящем масле. Когда изделия будут готовы, обсыпьте их сахарной пудрой и подайте к столу вместе со взбитыми сливками.

«Напомаженные пончики»

Ингредиенты

7 яиц, 500 мл молока, 200 г сливочного масла, 300–350 г муки, 600–700 г растительного масла.

Для помадки: 100 г сахара, 120–150 мл молока, ванилин.

Способ приготовления

Вскипятите молоко со сливочным маслом, в кипящее молоко всыпьте муку, непрерывно помешивая.

Когда масса станет однородной, остудите ее, после чего добавьте по одному яйца, не переставая мешать.

В кастрюле разогрейте растительное масло, обмакните в него ложку, берите понемногу теста и опускайте в кипящий жир.

Готовые пончики вынимайте шумовкой и выкладывайте на пергаментную бумагу.

Пока пончики остывают, приготовьте для них помадку. Для этого залейте сахар горячим молоком и размешивайте до тех пор, пока он совсем не растворится. Затем поставьте эту смесь на сильный огонь и доведите до кипения, а потом убавьте огонь и варите сироп до готовности.

За несколько минут до окончания варки добавьте ванилин. Снимите сироп с огня и взбивайте до образования белой пены.

Помадка по консистенции должна напоминать сметану. Остывшие пончики обмакивайте в помадку и выкладывайте на блюдо.

Перед подачей к столу «напомаженные пончики» посыпьте тертым шоколадом.

«Не откуси язык»

Ингредиенты

350 г муки, 4–5 яиц, 100 г вишен (без косточек), 300 мл молока, 40 г сухих дрожжей, 150 г сахара, 1 л растительного масла, 500 г сливочного масла, 100–150 г сахарной пудры, 50 г толченых орехов (любых), соль.

Способ приготовления

Перемешайте муку с сухими дрожжами, заварите горячим

молоком и дайте подняться. Когда тесто поднимется, хорошо вымешайте его и добавьте 4–5 желтков, растертых добела с 70 г сахара, соль, растопленное масло, белковую пену, тщательно перемешайте и оставьте подходить.

Когда тесто подойдет, раскатайте на два пласта и вырежьте стаканом кружочки. Кружочки соедините попарно, предварительно начинив их вишнями. Края защипните.

Обжаривайте пончики во фритюре. Когда они подрумянятся, шумовкой выньте их и положите на сито, чтобы стек лишний жир.

Перед подачей к столу посыпьте их сахарной пудрой, перемешанной с толчеными орехами.

«Избыток калорий»

Ингредиенты

500 г диетического творога (нежирного), 500 мл молока, 300–400 г муки, 2–3 яйца, 100 г сахара, 50–70 г изюма, 50–70 г толченых орехов (любых), 50 г сухих дрожжей, 1 л растительного масла, 200 г сметаны.

Способ приготовления

Смешайте муку с сухими дрожжами. Творог залейте молоком, тщательно перемешайте, а затем вылейте в муку и поставьте на 30–40 минут в теплое место. К поднявшемуся тесту добавьте сахар, яйца и изюм, все перемешайте и снова поставьте в теплое место, теперь уже на 15–20 минут.

Когда тесто поднимется во второй раз, выложите его на стол, посыпанный мукой, и раскатайте в пласт толщиной 2–3 см.

Стаканом вырежьте из теста кружочки, рюмкой меньшего размера вырежьте середину из уже получившихся кружочков. Обжаривайте пончики во фритюре. Перед подачей к столу полейте их сметаной или подайте ее отдельно.

«Пончики коричные»

Ингредиенты

500 г муки, 100 г сахара, 40 г сухих дрожжей, 1 стакан воды, 500–600 г растительного масла, 150 г сахарной пудры, корица,

соль.

Способ приготовления

Просейте муку через сито, хорошенько перемешайте с сухими дрожжами, влейте воды и поставьте в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто поднимется, добавьте в него сахар и соль, обомните и оставьте в теплом месте еще на 20 минут.

Из готового теста сформуйте шарики и положите их на противень для расстойки.

В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и доведите его до кипения. Обжаривайте пончики во фритюре. Готовые пончики выкладывайте на сито для стекания излишков жира.

Перед подачей к столу посыпьте пончики сахарной пудрой, смешанной с корицей.

«Превратности любви»

Ингредиенты

200 г муки, 4 яйца, 250 мл воды, 70 г сливочного масла или маргарина, 150 г меда, 50 г толченых орехов.

Способ приготовления

Добавив в воду масло, муку, соль, доведите всю эту смесь до кипения, тщательно перемешайте и остудите. Когда тесто остынет, добавьте в него по одному все яйца.

Полученной массой наполните кондитерский мешок и высадите на противень, обильно смазанный жиром, и поставьте в духовку на 30–35 минут. Когда пончики испекутся, обмажьте их медом и посыпьте сверху орехами.

«Домик в деревне»

Ингредиенты

400–500 г муки, 200–250 г сахара, 50 г сливочного масла, 250–300 мл молока (естественно, что молоко должно называться

«Домик в деревне»), 250 г творога, 100–150 г сметаны, 40–50 г дрожжей, 700 г растительного масла.

Способ приготовления

Тщательно перемешайте муку с сухими дрожжами, влейте молоко, добавьте соль, сахар и поставьте для брожения в теплое место.

Пока подходит тесто, приготовьте начинку для пончиков. Для этого разотрите творог через сито, чтобы получилась однородная гладкая масса. В получившуюся массу добавьте сахар и сметану, хорошенько перемешайте, полученная масса должна напоминать по консистенции заварной крем.

Из готового теста сформуйте шарики, которые затем раскатайте в лепешки толщиной 1 см. На каждую лепешку положите 1 чайную ложку творожной начинки, края лепешки соберите наверх и защипните. Положите пончики на противень для расстойки на 15 минут, а затем жарьте их во фритюре. Готовые пончики подайте к столу со сметаной или молоком.

Каждому захочется посетить такой «Домик в деревне», ведь в нем так вкусно угощают.

«На пашне»

Ингредиенты

300 г муки, 2 яйца, 50 г сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахарной пудры, 500 мл молока, 600 г растительного масла, 50 г сливочного масла, ванилин.

Способ приготовления

Тщательно перемешайте муку, сахар, соль, дрожжи и залейте теплым молоком. Замесите тесто и поставьте его подходить в теплое место.

Когда тесто поднимется, обомните его и добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте, накройте и снова поставьте в теплое место для брожения.

Готовое тесто выложите на стол, посыпанный мукой, и раскатайте в жгут, который разрежьте на несколько равных кусков. Из каждого куска скатайте шарик, выложите на противень

и оставьте для расстойки на 20–25 минут. В кастрюлю с толстым дном или сотейник налейте растительное масло и раскалите. В раскаленный жир опускайте пончики и жарьте до готовности. Готовые изделия выложите на сито, чтобы удалить излишки жира, а затем посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Угощение готово, приглашайте всех к столу.

«Толстяк»

Ингредиенты

12 яиц, 350 г сливок, 500–600 г муки, 60 г сухих дрожжей, 70 г сливочного масла, 1 л оливкового масла, 400 г яблочного повидла, сахарная пудра.

Способ приготовления

Разотрите добела желтки с сахаром, влейте сливки, осторожно всыпьте муку, перемешанную с сухими дрожжами, добавьте растопленное масло и хорошенько перемешайте. Поставьте тесто в теплое место для брожения.

Готовое тесто раскатайте и вырежьте стаканом кружки. В каждый кружок положите 1 чайную ложку яблочного повидла, заберите края наверх и защипните. Выложите пончики на стол или противень и оставьте для расстойки на 15–20 минут.

Затем по одному опускайте пончики в кипящее масло и жарьте до готовности. Готовые пончики вынимайте из фритюра и выкладывайте в решето или на пергаментную бумагу для удаления излишков жира.

Перед подачей к столу посыпьте пончики сахарной пудрой.

Пончики заварные

Ингредиенты

700 г муки, 500 мл молока, 60 г дрожжей, 100 г растительного масла, 100 г сахара, 7 яиц, 100 г сахарной пудры, 100 г толченых орехов (любых), 1 л растительного масла, ванилин.

Способ приготовления

Хорошенько перемешайте сухие дрожжи с мукой, влейте кипящее молоко и остудите. Остывшее тесто поставьте в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавьте 7 яичных желтков, добела растертых с сахаром, и влейте растительное масло. Яичные белки взбейте в пену и аккуратно влейте в тесто, вымешайте и дайте подняться. Готовое тесто выложите на стол, посыпанный мукой, и раскатайте в тонкий пласт. Вырежьте из теста стаканом кружки, а рюмкой или стаканом меньшего диаметра вырежьте из кружков середину. Опускайте пончики в кипящий жир и жарьте до появления румяной корочки. Готовые пончики выкладывайте на пергаментную бумагу или на сито, чтобы стек лишний жир.

Перед подачей к столу пончики обсыпьте сахарной пудрой и толчеными орехами.

«Кураж»

Ингредиенты

400–500 г сливочного масла, 10 яиц, 50 г дрожжей, 500 мл молока, 300–350 г муки, 700–800 г растительного масла, 250 г кураги, 150 г сахара, 250 г сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Разотрите добела сливочное масло с яичными желтками, добавьте сахар, молоко и муку, смешанную с дрожжами. Все ингредиенты тщательно перемешайте и дайте тесту подойти. Когда тесто подойдет, раскатайте его в пласт толщиной 2 см, вырежьте из него стаканом кружки, наложите на кружок курагу и накройте другим кружком сверху. Края защипните, смажьте яйцом и опускайте в кипящий жир.

Яичные белки и сахарную пудру взбейте в пену. Этой пеной полейте готовые пончики и подавайте к столу

Пампушки

Пампушки стойко ассоциируются для нас украинским борщом и прочими изысками малороссийской кухни. Что же такое, в сущности, пампушки – самые обыкновенные сдобные (или не очень) булочки.

Такие булки могут служить самостоятельным кушаньем: закуской или десертом. Могут быть отличным дополнением к первым блюдам: всем известный борщ с пампушками.

Да и кому из нас не хотелось взять сдобную булочку и намазать ее сливочным маслом – поистине самое простое и самое замечательное кушанье, абсолютно ни с чем не сравнимое ни по вкусовым ощущениям, ни по питательности.

«Изюмительные пампушки»

Ингредиенты

350 г муки, 30 г сухих дрожжей, 250 мл молока, 4 яйца, 50 г сахара, 150 г масла, 70–80 г изюма.

Способ приготовления

Перемешайте муку и дрожжи, разведите молоком, и поставьте в теплое место на 15 минут.

Яйца разотрите с сахаром, добавьте растопленное масло, изюм и вылейте в тесто. Теперь снова поставьте тесто подниматься, но уже на 30 минут.

Когда тесто окончательно подойдет, скатайте его в жгут и разрежьте ножом на несколько кусочков. Выложите пампушки на противень, смазанный жиром, и оставьте для расстойки на 10–15 минут.

Пампушки выпекайте в духовке в течение 30 минут. При подаче к столу пампушки посыпьте сахарной пудрой или подайте к ним сметану с сахаром или с растопленным сливочным маслом.

«Заячий хлеб»

Ингредиенты

250 г муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 50 г сахара, 3–4 морковки (средних размеров), 2 яйца, 70–80 г сливочного масла, 200 мл молока.

Способ приготовления

Перемешайте муку с разрыхлителем, положите соль и растопленное сливочное масло. Влейте в тесто молоко с сахаром и добавьте натертую на мелкой терке морковь. Все компоненты тщательно перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см, из которого стаканом или большой рюмкой вырежьте кружки. На смазанный жиром противень выложите полученные кружки и поставьте в духовку на 20–25 минут. Готовые пампушки подайте к столу со сметаной или холодным молоком.

«Чесночники»

Ингредиенты

300 г муки, 2 яйца, 400 мл молока или воды, 50 г сухих дрожжей, 50 г сливочного или растительного масла, 200 г сметаны или майонеза, 2–3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Муку перемешайте с сухими дрожжами, добавьте воду или молоко и поставьте в теплое место подходить.

В подошедшее тесто добавьте яйца, соль, сахар, масло и тщательно перемешайте. Снова поставьте тесто в теплое место для брожения.

Когда тесто будет готово, сформуйте из него булочки и положите на противень, смазанный жиром. Расстойка должна длиться не менее 20 минут. Затем выпекайте пампушки в духовке в течение 40–50 минут.

Пампушки подайте к столу с соусом.

Для приготовления соуса измельчите чеснок и добавьте его в сметану.

С такими пампушками даже постный суп покажется вкуснейшим украинским борщом.

«Мясоеды»

Ингредиенты

250–300 г муки, 2 яйца, 250–300 мл молока, 300 г мясного фарша (любого, готового), 50 г сливочного масла, 40–50 г сухих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, яиц, сметаны и дрожжей, добавьте соль и сахар. Поставьте его в теплое место на 20–25 минут; когда оно поднимется, обомните его и оставьте подниматься еще на 15–20 минут.

Готовое тесто сформуйте в булочки. После расстойки, длящейся 20 минут, выпекайте пампушки в духовке 35–40 минут. Готовые пампушки разрежьте пополам и из нижней половинки удалите мякоть.

Мякиш из пампушек размочите в молоке и добавьте в мясной фарш. Этим фаршем начините пампушки и снова поставьте в духовку. Через 20–25 минут пампушки готовы.

«Пампушки термоядерные»

Ингредиенты

400 г муки, 50 г дрожжей, 200 г майонеза, 2 яйца, 2–3 зубчика чеснока, 150 мл воды, сахар, соль.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, яиц, майонеза и воды. Добавьте измельченный чеснок, соль, сахар. Поставьте тесто подходить в теплое место. Когда тесто будет готово, скатайте его в жгут и разрежьте на равные части. Получившиеся пампушки выложите на смазанный жиром противень и оставьте для расстойки на 15 минут. Затем выпекайте пампушки в духовке в течение 40–45 минут.

Такие пампушки подают с супами, мясными бульонами, но вы в виде исключения вполне можете его использовать и как

самостоятельное блюдо. Но только, пожалуйста, не забудьте почистить зубы после столь калорийного обеда.

«Мечта Нептуна»

Ингредиенты

400–500 г муки, 40 г сухих дрожжей, 1 л молока, 50–70 г сахара, 30–40 г растительного или растопленного

сливочного масла, 2 чайные ложки соли, 1 банка сардин в масле, 5 яиц.

Способ приготовления

Перемешайте муку, дрожжи, соль, сахар и 3 стакана молока, добавьте растительное или сливочное масло, 2 яйца. Поставьте тесто в теплое место на 20–30 минут для брожения. Когда тесто поднимется, обомните его и снова поставьте подходить.

Готовое тесто раскатайте в жгут, который нарежьте равными частями. Из каждой части сформуйте шарик и поставьте их для расстойки на 15 минут.

Затем выложите пампушки на противень, смазанный жиром, и поставьте в духовку на 40–50 минут.

Спустя это время достаньте пампушки, слегка их остудите и разрежьте пополам. Из каждой половинки удалите мякиш.

Мякиш залейте оставшимся молоком, добавьте измельченные яйца, сваренные вкрутую, и измельченные сардины. Все компоненты тщательно перемешайте.

Начините пампушки полученным фаршем.

Такие пампушки подают к столу в качестве закуски. И вкусно, и сытно, и хлопот не так уж много.

«Эдем»

Ингредиенты

400 г муки, 30–40 г сухих дрожжей, 600 мл молока, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 200 г сыра (любого), 50 г сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, дрожжей, молока и яиц, добавьте соль, сахар и 2 ст. л. растопленного сливочного масло. Оставьте тесто подходить.

Готовое тесто раскатайте и стаканом вырежьте из него кружки.

На 10–15 минут оставьте тесто для расстойки, а затем, выложив кружки на противень, поставьте их в духовку и запекайте в течение 25–30 минут.

Готовые пампушки выньте из духовки и слегка остудите. Остывшие пампушки обильно смажьте сливочным маслом и положите сверху небольшой кусочек сыра. Потом снова поставьте пампушки в духовку на 5–7 минут. Готовые пампушки отлично подойдут к пиву, а пиво – к ним.

«Сельдь под шубой»

Ингредиенты

500 г муки, 60 г сухих дрожжей, 50 г сахара, 50 г растительного масла, 200 г риса (отварного), 5 яиц, 2–3 сельди (средних размеров).

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, дрожжей, сахара и воды. Поставьте его в теплое место для брожения.

В это время приготовьте начинку. Снимите с сельди филе и измельчите.

Отварите 3 яйца вкрутую, мелко порубите, смешайте с рисом и сельдью.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него стаканом кружки. Получившиеся кружки из теста выложите на противень, смазанный жиром, и оставьте для расстойки на 10–15 минут.

После расстойки поставьте пампушки в духовку на 35–40 минут. Готовые пампушки разрежьте пополам и вырежьте мякоть. Хлебный мякиш размочите в воде и добавьте в селедочный фарш. Начините фаршем половинки булочек. Перед подачей к столу посыпьте фаршированные пампушки рубленой зеленью.

«Ацтеки»

Ингредиенты

200 г кукурузной муки, 200 г соевой муки, 600 г соевого молока, 2 яйца, 50 г сахара, 2 чайные ложки соли, 30–40 г сухих дрожжей, 50–70 г кукурузного масла.

Способ приготовления

Перемешайте соевую, кукурузную муку и дрожжи. Влейте в муку соевое молоко, добавьте яйца, соль, сахар и растительное масло. Поставьте тесто в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, выложите его на стол, посыпанный мукой, и скатайте в жгут. Жгут разрежьте на несколько равных частей, подкатайте их, придавая округлую форму, и выложите на смазанный маслом противень для расстойки.

Через 20 минут пампушки можно ставить в печь. Через 40–50 минут пампушки будут готовы.

Эти изделия лучше всего подавать к овощным супам. Такой обед наверняка понравится вам. Ведь такая еда не только необыкновенно вкусна, что, согласитесь, немаловажно, но и содержит минимальное количество калорий. Если вы хотите похудеть, вовсе не обязательно морить себя голодом, для такого случая как нельзя лучше подойдут кушанья, приготовленные из соевых продуктов.

Это блюдо мы рекомендуем сладкоежкам, которые очень хотят похудеть, но отказаться от сладкого не могут даже под страхом смертной казни.

«Это сладкое слово – диета»

Ингредиенты

400 г соевой муки, 40 г сухих дрожжей, 250 мл соевого молока или воды, 40 г тыквы, 50 г сахара, 2 чайные ложки соли, 2 яйца, 100 г сахарной пудры, ванилин.

Способ приготовления

Замесите крутое тесто и поставьте его подходить. Когда тесто будет готово, раскатайте его в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него стаканом или специальной формочкой кружки.

Выложите заготовки из теста на противень, смазанный жиром, и дайте им расстояться. Через 10–15 минут пампушки можно выпекать. Поставьте противень с пампушками в духовку на 20–25 минут.

Пока пампушки пекутся, займитесь приготовлением тыквы. Очистите ее, нарежьте небольшими кусочками, сложите в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она чуть-чуть прикрывала тыкву, и поставьте на огонь. Тушите тыкву до образования однородной массы (тыквенного пюре), масса не должна быть очень жидкой. По консистенции она должна напоминать джем.

Готовые пампушки разрежьте пополам, на каждую половинку со стороны разреза положите по 1 чайной ложке тыквенного пюре, а сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Пампушки с курагой»

Ингредиенты

500 г муки, 2 яйца, 40 г сухих дрожжей, 50 г сахара, 250 мл сливок, 50 г сливочного масла, 1 яйцо (для обмазки), 150–200 г кураги, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Перемешайте муку, дрожжи, сахар и залейте теплым молоком. Поставьте тесто на 15–20 минут в теплое место для брожения.

Когда тесто подойдет, добавьте растопленное сливочное масло, измельченную курагу, соль и вымешайте тесто. Снова поставьте его в теплое место на 20 минут. Когда тесто вторично подойдет, скатайте из него шарики и плотно уложите их на противень, смазанный маслом. Каждую пампушку обмажьте взбитым яйцом. Поставьте противень в духовку и выпекайте пампушки 20–30 минут. Перед подачей к столу посыпьте пампушки сахарной пудрой, смешанной с ванилином и корицей.

«Ужин грибника»

Ингредиенты

500 г муки, 70 г растительного масла, 1 чайная ложка сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли, 50 г сливочного масла, 200 г грибов (любых, вареных), 200 г ветчины, 1 яйцо (для обмазки).

Способ приготовления

Перемешайте муку, сахар, соль дрожжи, влейте 200–250 г воды и растопленное сливочное масло. Замесите крутое тесто.

Сделайте из него несколько шариков и оставьте их на 30 минут для расстойки. Затем каждый шарик раскатайте в лепешку и положите фарш. Края теста поднимите наверх, смажьте яичной массой и защипните.

Выложите пампушки на противень и поставьте в духовку на 30–40 минут.

Для приготовления фарша проверните через мясорубку вареные грибы, ветчину и тщательно перемешайте. Такие пампушки подаются к столу горячими, и они служат отличной закуской.

«Закусон»

Ингредиенты

500 г муки, 40 г сухих дрожжей, 1 л молока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли, 3–4 соленых огурца (средних размеров), 6–7 яиц.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, дрожжей, 2 яиц и молока, добавьте соль, сахар и растительное масло. Поставьте тесто на 20–25 минут в теплое место, обомните, когда подойдет, и оставьте его бродить еще на 20 минут.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и вырежьте стаканом кружки, в каждый кружок положите 1 чайную ложку фарша. Края теста поднимите наверх, защипните и смажьте яйцом. Выложите пампушки на противень, смазанный жиром, и поставьте в духовку на 25–30 минут.

Для приготовления фарша сварите вкрутую 4–5 яиц, мелко

порубите и перемешайте с измельченными солеными огурцами.

Лучшей закуски под водку быть просто не может. Попробуйте сами и убедитесь.

«Пампушки творожные»

Ингредиенты

250 г творога, 250 г муки, 2 яйца, 100–150 г сахара, 50 г дрожжей, 200–300 мл молока, 50 г сливочного масла или маргарина, 200–250 г сметаны, 200 г клубники.

Способ приготовления

Перемешайте муку с дрожжами. Творог разотрите с сахаром и яйцами до получения однородной массы, залейте молоком и вылейте полученную смесь в муку. Замесите крутое тесто и поставьте его в теплое место для брожения.

Поднявшееся тесто обомните и оставьте бродить еще на 25–30 минут.

Из готового теста скатайте несколько шариков и выложите их на противень, хорошо смазанный маслом или маргарином, оставьте для расстойки на 15–20 минут, а затем поставьте противень с пампушками в духовку на 20–25 минут.

Готовые изделия подайте к столу с соусом. Для приготовления соуса добавьте в сметану сахар, хорошенько перемешайте и залейте сладкой сметаной свежую клубнику. Поверьте, такого деликатеса вы не пробовали никогда.

«Рисовки»

Ингредиенты

500 г муки, 50–60 г сухих дрожжей, 2 яйца, 300–400 мл молока, 50–70 г сахара, 200 г риса (отварного), 3–4 соленых огурца (больших), 50–70 г сливочного масла или маргарина.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей и молока замесите густое тесто, добавьте

сахар, соль, яйца и растопленное сливочное масло или маргарин. Поставьте тесто подходить на 25–30 минут, когда тесто поднимется, обомните его и оставьте бродить еще на 15–20 минут.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него стаканом кружочки. На кружочек положите начинку, приготовленную из вареного риса и измельченных соленых огурцов, а сверху накройте еще одним кружочком и защипните концы, смазывая их яйцом. Выложите нафаршированные пампушки на противень, смазанный жиром, и оставьте их для расстойки на 10–15 минут, а затем сажайте в духовку на 40–45 минут. Готовые пампушки используйте как дополнение к первым блюдам.

«Аристократка»

Ингредиенты

500 г муки, 50 г сухих дрожжей, 50 г сахара, 2 яйца, 300 мл молока, 50 г сливочного масла, 250 г ветчины, 3–4 яйца (сваренных вкрутую), перец, соль.

Способ приготовления

Тщательно перемешайте муку и дрожжи, добавьте сахар, соль, яйца, залейте молоком и замесите тесто. Поставьте его подходить.

Готовое тесто скатайте в жгут, который, в свою очередь, разрежьте на несколько равных кусков. Из каждого куска сформуйте шарик и положите на противень.

Выпекайте пампушки в духовке в течение 40–45 минут. За это время приготовьте ветчинно-яичную массу. Для этого пропустите через мясорубку ветчину, смешайте ее с мелко-мелко порубленными яйцами, посолите, поперчите. Полученную массу положите в кондитерский мешок. Готовые пампушки разрежьте пополам и с помощью кондитерского мешка нанесите ветчинную массу на пампушку.

Такое блюдо поразит вас не только необычайным вкусом, простотой приготовления, но и изысканным внешним видом.

Да, действительно, такой пампушкой и аристократы не побрезгуют.

«Ромовые дедки»

Ингредиенты

500 г муки, 3–4 яйца, 50 г сухих дрожжей, 70 г растительного масла, 100 г сахара, 100 г кокосовой стружки, 2 столовые ложки рома, ванилин, соль.

Способ приготовления

Замесите крутое тесто, перемешав муку с сухими дрожжами, добавьте 2 яйца, соль, 2 столовые ложки сахара и залейте все 2 стаканами теплой воды. Оставьте тесто подниматься на 20–30 минут.

Когда тесто поднимется, влейте в него 2 столовые ложки растительного масла и снова поставьте для брожения в теплое место.

Готовое тесто скатайте в жгут и разрежьте на равные куски.

Каждый кусок скатайте в шарик и выложите на противень, смазанный жиром. Оставьте пампушки для расстойки на 15–20 минут, а затем поставьте в духовку и выпекайте в течение 40–45 минут.

Готовые пампушки полейте ромовой глазурью. Для этого взбейте в крепкую пену 1–2 яйца с сахаром, постепенно вливая ром.

«Шарлот a-la ruse»

Ингредиенты

500 г муки, 50 г сухих дрожжей, 300 мл молока, 150–200 г творога, 2 яйца, 100 г сахара, 3–4 яблока (крупных).

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, дрожжей, сахара, яиц и молока. Поставьте его подходить на 25–30 минут, затем обомните и поставьте в теплое место еще на 15–20 минут.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте из него стаканом кружки.

Кружки соединяйте попарно, предварительно накладывая начинку.

Для приготовления начинки очистите яблоки от кожуры и натрите на мелкой терке, полученное яблочное пюре перемешайте с творогом и добавьте сахар – начинка готова. Фаршированные пампушки поставьте в духовку и выпекайте в течение 40 минут.

Готовые пампушки лучше всего подавать к столу с молочными продуктами: сметаной, сливками, молоком.

«Масленица»

Ингредиенты

500 г муки, 50 г сахара, 1 чайная ложка соли, 30–40 г сухих дрожжей, 300 мл молока, 700–800 г растительного масла (любого), 250 г риса (отварного), 50 г изюма, 50 г кураги (измельченной).

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, дрожжей, сахара, влейте молоко и тщательно вымешайте.

Затем добавьте соль, растопленное сливочное масло и оставьте тесто подходить.

Готовое тесто раскатайте и сверните в жгут. Этот жгут разрежьте на ровные части и каждую часть раскатайте. В полученную лепешку положите начинку, состоящую из вареного риса, кураги, и накройте сверху другой такой же лепешкой. Края смажьте яйцом и защипните. Выложите пампушки на противень, смазанный маслом, и оставьте их для расстойки на 15–20 минут. Затем поставьте в духовку на 30 минут.

Согласитесь, грех не воспользоваться такими замечательными рецептами. Тем более что для приготовления этих чудесных лакомств, любимых нами с детства, не требуется много дорогостоящих продуктов, а порой можно обойтись самыми обычными продуктами, которые лежат себе на полке и не подозревают, какая удивительная судьба их ожидает. Наверное, вы успели заметить, что мы предлагаем рецепты, в которых использованы низкокалорийные продукты: соевая мука, соевое молоко и многие другие не менее полезные продукты. Так что не бойтесь приобрести лишний вес, а лучше наслаждайтесь вкусной

и качественной пищей, естественно, не забывая меру.

Слоеное тесто

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Опытная хозяйка знает, что качество выпечки в основном зависит от теста. Существует великое множество способов его приготовления. Как вы знаете, тесто может быть: дрожжевое (кислое) и бездрожжевое (пресное), бисквитное, заварное, песочное и, наконец, слоеное. Мы расскажем вам о способах приготовления и применения последнего. Слоеное тесто бывает: дрожжевое (кислое), бездрожжевое (пресное) и рубленое (или слоеное тесто быстрого приготовления). Чаще всего используется бездрожжевое слоеное тесто, так как его легче приготовить, кроме того, оно совсем не содержит сахара.

Бездрожжевое слоеное тесто

Ингредиенты

500 г муки (высшего качества), 1 стакан кефира, 400 г сливочного масла, $^1/_4$ чайной ложки соли, 1 яйцо.

Способ приготовления

Муку по необходимости просейте, сделайте углубление, влейте туда взбитое яйцо и кефир, добавьте соль и замесите тесто. Скатайте его в шар, накройте

салфеткой и поставьте на 20–30 минут в холодное место. Пока тесто остывает, масло нарежьте маленькими кусочками и дайте ему слегка размягчиться. Затем смешайте его с 2 стаканами муки и осторожно разомните, но не растирайте. Раскатайте тесто в форме квадрата, в середину положите масло. Сверните в виде конверта и защипните края. После этого тесто раскатайте в форме прямоугольника и соедините его противоположные концы в середине, защипните их, сложите вдвое и поставьте в холодное место на 30 минут. После охлаждения тесто вновь раскатайте, сложите вчетверо и поставьте на 20 минут на холод.

Дрожжевое слоеное тесто

Ингредиенты

15 г дрожжей, 600 г муки, $^1/_4$ чайной ложки соли, 2 столовые ложки сахара, 350 г маргарина (сливочного), 2 стакана молока.

Способ приготовления

В приготовленную посуду налейте подогретое молоко, добавьте дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока, соль и сахар. Готовую массу разомните, добавьте муки и замесите тесто. Перед окончанием замеса положите размягченное масло.

Тесто вымешивайте до тех пор, пока оно не станет достаточно вязким и упругим. Затем поставьте его в теплое место на 3 часа.

Из приготовленного дрожжевого теста вы можете сделать слоеное дрожжевое.

Готовое дрожжевое тесто раскатайте в пласт толщиной около 1 см.

На середину положите размягченный маргарин, закройте его частью пласта, на эту часть положите маргарин и накройте другой половинкой пласта. Сверху присыпьте мукой, раскатайте в пласт толщиной 2 см и сверните его вчетверо. Затем поставьте его в теплое место на 2 часа.

Рубленое слоеное тесто

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г маргарина, 1/4 чайной ложки соли, 300 г сметаны.

Способ приготовления

Муку просейте, маленькими кусочками нарежьте маргарин на муку и порубите ножом. Затем добавьте сметану и соль.

Все перемешайте. Готовое тесто поставьте на несколько часов в холодильник. Прежде чем приготовить изделие из рубленого теста, необходимо его несколько раз раскатать и сложить. Только после этого оно будет готово.

Всегда помните, что только благодаря соблюдению этих требований вы получите нужный результат. Ваши изделия будут отличаться высоким качеством и приятным вкусом.

«Сырное удовольствие»

Ингредиенты

300 г муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, $^1/_4$ чайной ложки соли, 2 яйца (1 яйцо для смазки), 100 г сыра (любого).

Способ приготовления

Тесто приготовьте по 1 способу. Раскатайте его в пласт толщиной 6 мм, нарежьте полоски длиной 8 см, шириной 2 см. Затем смажьте их яйцом и посыпьте тертым сыром (используйте для этого крупную терку). Противень сбрызните холодной водой и положите на него полоски теста так, чтобы сторона, которая посыпана сыром, оказалась наверху. После этого поставьте противень в духовой шкаф на 10–15 минут. Готовые палочки можно подать как к чаю, так и к пиву.

«Булочки к чаю»

Ингредиенты

2 стакана муки, 250 г маргарина, 2 стакана молока, 10 г дрожжей, 1 стакан сахара, $^1/_8$ стакана сахарной пудры.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Скатайте из него колбаску и разрежьте ее на равные кусочки. Сформуйте шарики, в середине каждого сделайте углубление и положите в него очищенные грецкие орехи (одну половинку ореха в середину одной булочки). Выложите булочки на противень, смазанный жиром, поставьте на расстойку на 20 минут. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовые булочки сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Одетые яблочки»

Ингредиенты

400 г муки, $^1/_4$ чайной ложки соли, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 2 кг яблок, 2 стакана сахара, 200 г масла, 1 яйцо (для смазки), молотая корица.

Способ приготовления

Приготовьте тесто (см. рецепт бездрожжевого слоеного теста). Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм. Разрежьте тесто на квадратики. Яблоки помойте, очистите от кожуры и вырежьте сердцевину. Затем пропустите их через мясорубку, добавьте сахар, корицу и все перемешайте. После этого в середину каждого квадратика положите 1–2 ч. л. начинки. Соедините уголки квадрата в центре и защипните по швам. Противень смажьте маслом или жиром, выложите на него квадратики из теста, смажьте яйцом и поставьте в духовой шкаф на 20 минут.

Советуем вам не смазывать яйцом края слоеного теста, так как при выпекании они затвердевают и тесто не поднимется.

«Сердечный привет»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 10 столовых ложек холодной воды, $^1/_4$ чайной ложки соли, 100 г изюма (без косточек).

Способ приготовления

Тесто приготовьте по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста. Добавьте в тесто изюм. Предварительно промойте его в горячей воде. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте его на полоски длиной 10 см, шириной 1 см. Сверните полоску теста с одного края к центру, проделайте то же самое с другим краем и согните полоску в виде сердечка. Выложите на сбрызнутый холодной водой противень, смажьте тесто яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 15 минут. Готовые «сердечки» сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Завитушки»

Ингредиенты

300 г муки, 150 г сливочного масла, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 1 стакан молока, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, ванилин.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной

4 мм. Разрежьте его на полоски 2 см шириной, 10 см длиной. Сплетите из них жгутики, после этого жгутики растяните и сверните в завитушки. Выложите их на сбрызнутый холодной водой противень и поставьте на расстойку на 20 минут. Затем смажьте завитушки взбитым яйцом и выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовые завитушки посыпьте сахарной пудрой.

«Маковики»

Ингредиенты

500 г муки, $^1/_4$ чайной ложки соли, 1 стакан сахара, 10 г дрожжей, 50 г мака, 1 стакан молока.

Способ приготовления

Мак залейте кипятком, плотно закройте крышкой и поставьте на 30 минут. После этого воду слейте и разотрите мак в миске, добавьте в тесто.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, разрежьте его на квадраты.

Соедините концы квадрата в центре. Выложите тесто на противень, сбрызнутый холодной водой. Выпекайте в духовом шкафу 15 минут.

«Длинный язычок»

Ингредиенты

2 стакана муки (высшего качества), 250 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахара, 1 яйцо, 1 стакан молока (кислого).

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см. Нарежьте из теста с помощью стакан круглые лепешки, посыпьте их сахаром и раскатайте скалкой в форме язычка. Выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, и поставьте на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте язычки в духовом шкафу 25 минут. Готовые язычки охладите и подайте к столу.

«Веселые лимоны»

Ингредиенты

250 г маргарина, 3 стакана муки, $^3/_4$ стакана молока, 20 г дрожжей, соль.

Для начинки: 1 стакан сахара, 1 лимон.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту рубленое слоеное тесто. Лимон натрите на крупной терке вместе со шкуркой и добавьте в него сахар. Смешайте молоко с дрожжами, добавьте немного соли и дайте постоять. Тесто порубите, добавьте немного молока и продолжайте мять. Затем тесто перемешайте и разделите на две части (сделайте одну часть больше другой). После этого ту часть, что получилась больше, раскатайте и положите на смазанный маслом противень так, чтобы края немного свешивались, раскатайте вторую часть. Затем приготовленную начинку выложите на большую часть лепешки и равномерно распределите по всей поверхности, прикройте меньшей половинкой. После этого хорошо закрепите по краям тесто, поверхность наколите вилкой и поставьте в духовой шкаф. Через 20 минут изделие будет готово.

«Миндальные глазки»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан кефира, 250 г сливочного масла, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки: 5 столовых ложек миндаля, 1 яйцо (для смазки), 2 столовые ложки меда или джема.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 6 мм и нарежьте его в форме квадрата. Миндаль измельчите, добавьте его в мед с яйцом. Все перемешайте. После этого готовым кремом намажьте поверхность каждого квадратика из теста и наколите в нескольких местах тесто вилкой. Выложите их на сбрызнутый холодной водой противень. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Рог изобилия»

Ингредиенты

500 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан молока (кислого), цедра 1 лимона.

Для крема: 350 г сметаны, 1 стакан сахара, 300 г грецких орехов, ванилин.

Способ приготовления

Чтобы приготовить крем, в сметану добавьте сахар, ванилин, орехи. Орехи предварительно очистите, поджарьте (на медленном огне) и размельчите в ступке. Все тщательно перемешайте. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, нарежьте на полоски 5 см шириной и 20 см длиной. Каждую полоску из теста смажьте яичным желтком. После этого возьмите металлическую трубочку конусообразной формы и наверните на нее по спирали полоски теста. Затем аккуратно уложите трубочки на противень, предварительно сбрызнув его холодной водой, и поставьте в духовой шкаф на 20 минут. Готовые трубочки снимите с формы, охладите, наполните кремом и посыпьте сверху сахарной пудрой. Трубочки прекрасно будут смотреться на вашем праздничном столе.

Корзиночки «Забава»

Ингредиенты

450 г муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного маргарина, 1 яйцо.

Для крема: 150 г сливочного масла, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана молока, $^1/_2$ стакана сахара, 10 ягод клубники, консервированные ананасы.

Способ приготовления

Масло разотрите или взбейте. Из молока с сахаром сварите сироп. После этого сироп охладите и постепенно влейте его в масло. Добавьте ванилин. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм. Сделайте из него десять круглых лепешек диаметром 15 см и выложите их в формочки. Смажьте тесто яичным желтком. Выпекайте в разогретой духовке 15 минут.

Готовые корзиночки остудите и заполните кремом при помощи кондитерского шприца. Клубнику помойте. Ананасы нарежьте тонкими полосками. В середину каждой корзиночки положите 1 клубнику и вокруг нее аккуратно выложите дольки ананаса.

Тыквенный десерт

Ингредиенты

400 г муки, 200–250 г сливочного масла, 1 стакан молока (кислого), 1 яйцо.

Для начинки: 500 г тыквы, 100 г кураги, 1 стакан сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Тыкву почистите, мелко нарежьте, сварите ее в сахарном сиропе. Курагу промойте, залейте кипятком на 10 минут и мелко нарежьте. Тыкву варите до однородной массы средней густоты. Затем смешайте курагу с тыквой.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на маленькие шарики, сделайте из них лепешки диаметром 10 см. На середину каждой лепешки положите 2 чайные ложки начинки, перегните ее пополам и защипните края. При помощи ножа надрежьте тесто по краю так, чтобы у вас получилась бахрома.

Выложите полумесяцы на противень, сбрызнутый холодной водой. Смажьте их яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Гребешки с секретом»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г маргарина, 15 г дрожжей, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 стакана молока, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки: 50 г изюма, 50 г кураги, 50 г чернослива, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Для начинки хорошо промойте сухофрукты, залейте кипятком и накройте крышкой на 15 минут. Затем удалите косточки из чернослива, все проверните через мясорубку, засыпьте сахаром и перемешайте. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и нарежьте кружки из теста диаметром 10 см с помощью формочек. На середину лепешки положите 2 чайные ложки начинки, соедините две противоположные стороны и защипните тесто над начинкой.

С помощью ножа надрежьте край пирожка в виде бахромы. Сверху смажьте тесто яичным желтком, выложите на противень и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Апельсинные корзиночки»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, $^1/_4$ чайной ложки соли, 1 яйцо, $^1/_4$ чайной ложки ванилина.

Для желе: 1 столовая ложка желатина, 1 апельсин, 2 стакана воды, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Тесто приготовьте по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста.

Готовое тесто разделите на восемь частей, раскатайте лепешки толщиной 2 мм. После этого лепешки уложите в специальные формочки для корзиночек, предварительно смажьте их сливочным маслом. Поставьте в разогретую духовку на 10–15 минут. Готовым корзиночкам дайте остыть.

В это время приготовьте апельсинное желе. Налейте в кастрюлю воды, поставьте на средний огонь, доведите до кипения, добавьте сахар и желатин, предварительно растворенный в воде.

Все размешайте, чтобы желатин растворился. Апельсин очистите и приготовьте из него сок. В воду с желатином добавьте апельсинный сок, полученный сироп процедите и залейте в испеченные корзиночки.

Дайте желе застыть и подавайте к столу.

«Перевертыши»

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 стакан кефира, 400 г сливочного масла, 1 яйцо, $^1/_4$ чайной ложки сахара.

Для крема: 1 банка сгущенного молока, 250 г сливочного масла, 50 г грецких орехов, 1 столовая ложка ликера (любого).

Способ приготовления

Тесто приготовьте по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста.

Для приготовления крема растопите масло и взбейте до образования однородной массы, добавьте сгущенное молоко и ликер. Все тщательно перемешайте. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте на прямоугольники 3 см шириной и 8 см длиной, перекрутите тесто в середине, смажьте яйцом, поставьте в духовой шкаф на 15 минут. Готовые «перевертыши» охладите и украсьте кремом с помощью кондитерского шприца.

Сверху изделие посыпьте молотыми орехами, предварительно орехи почистите и поджарьте.

«Рожки с повидлом»

Ингредиенты

3 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г сливочного масла, 10 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо.

Для начинки: $^1/_4$ стакана повидла (любого), $^1/_2$ стакана сахарной пудры.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм, разрежьте на куски клинообразной формы. На каждый кусок положите 1–2 чайные ложки повидла и заверните тесто рулетом. Концы рулета немного загните внутрь в форме подковы. Выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, поставьте их на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в разогретой духовке 25 минут.

Готовые рожки посыпьте сверху сахарной пудрой и подайте к чаю или кофе.

«Грушевый сюрприз»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан молока (кислого), 250 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 300 г груш, 1 стакан воды, $^1/_2$ стакана сахара, 50 г грецких орехов.

Способ приготовления

Для приготовления сиропа налейте воды в маленькую кастрюлю, добавьте сахар и доведите до кипения, при этом постоянно помешивайте.

Груши помойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте дольками. После этого добавьте грушевые дольки и грецкие орехи в кипящую воду с сахаром. Орехи предварительно очистите и измельчите в ступке. Все варите в течение 15 минут, постоянно помешивая. Готовый сироп остудите. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте его на квадраты. На середину квадрата положите 2 чайные ложки начинки, защипните края теста в центре и по шву. Выложите их на противень, сбрызнутый холодной водой, сверху смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Женская слабость»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 1 стакан кефира.

Для начинки: $^1/_2$ л йогурта, 50 г желатина, 2 банана.

Способ приготовления

Приготовьте тесто по основному рецепту бездрожжевого слоеного теста. Для приготовления начинки желатин растворите, бананы очистите и мелко нарежьте.

Все смешайте с йогуртом. Готовое слоеное тесто разделите на две части ($^1/_3$ часть теста – на косички, $^2/_3$ части – на приготовление лепешки). Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 4 мм и вырежьте из нее кружки диаметром 10 см. Оставшуюся часть теста раскатайте в пласт толщиной 3 мм и разрежьте ее на полоски шириной 1 см, скрутите каждую полоску в виде косички и выполните бортики для каждой корзиночки, выложите на сбрызнутый холодной водой противень и смажьте корзиночки яйцом. Выпекайте в разогретой духовке 15 минут. Готовые корзиночки наполните кремом и подайте к столу.

«Лесная сказка»

Ингредиенты

300 г муки, 8 столовых ложек холодной воды, 1/4 чайной ложки соли, 1 яйцо, 250 г сливочного масла,

1 щепотка лимонной кислоты.

Для начинки: 100 г белых грибов, 1 яйцо, 2 луковицы.

Способ приготовления

Чтобы приготовить начинку, возьмите грибы, помойте, нарежьте, потушите с луком (лук нарежьте в форме полумесяца), добавьте соль и перец по вкусу. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной

2 мм, разрежьте его на 10 равных прямоугольников. В середину каждой лепешки положите 2 чайные ложки начинки. Края теста соедините в центре и защипните по шву, смажьте яйцом.

Противень сбрызните холодной водой и выложите на него пирожки. Выпекайте в духовом шкафу 20–25 минут.

«Лисички в корзинке»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо.

Для начинки: 500 г грибов (консервированных лисичек), 100 г говядины (бескостной), 2 луковицы, оливки и зелень (для украшения), молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Мясо хорошо промойте, нарежьте кубиками, добавьте соль, перец и потушите. Лук очистите, нарежьте кольцами и поджарьте на растительном масле до золотистого цвета. После этого добавьте в готовое мясо лук и консервированные грибы. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше, чем другая. Раскатайте большую часть в пласт толщиной 3 мм и уложите лепешку на сковороду, края смажьте яйцом и положите на них раскатанный из другой части теста жгутик, поверхность которого также смажьте яйцом. После этого тесто поставьте на 20 минут на расстойку и выпекайте в духовом шкафу 15 минут. Лепешки охладите и заполните готовой начинкой. Сверху украсьте изделие оливками и зеленью.

«Колбаски в слойке»

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира.

Для начинки: 100 г вареной колбасы.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 2 мм, с помощью формочки вырежьте круги диаметром 10 см. Колбасу нарежьте брусочками и в середину каждой лепешки положите по 1 брусочку колбасы, соедините две противоположные стороны лепешки, защипните края и прижмите их с помощью обратной стороны вилки. Выложите пирожки на сбрызнутый холодной водой противень и выпекайте в духовом шкафу до готовности.

«Желтый глаз»

Ингредиенты

2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 стакан кефира, 300 г сливочного масла.

Для начинки: 500 г рыбного фарша (любой рыбы), $^1/_2$ стакана рубленой зелени петрушки, 150 г сыра (любого), молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. В рыбный фарш добавьте яйцо, соль,

перец по вкусу. Сыр потрите на крупной терке. Готовое слоеное тесто разделите на 10 маленьких шариков, раскатайте каждый в лепешку толщиной 3 мм. На середину лепешки положите 1 ст. л. начинки, которую посыпьте сверху тертым сыром. После этого защипните края лепешки так, чтобы в центре образовалось небольшое отверстие, из которого будет видно сыр. Пожарьте на смазанной жиром сковороде сначала одну сторону лепешки, затем другую. Это изделие будет прекрасной закуской на вашем столе.

Пироги и пирожки из слоеного теста

Русская кухня испокон веков славится пирогами. Без них не обходится ни одно застолье. Слово пирог произошло от древнерусского «пир», что означает праздник. Пироги бывают большие и маленькие, открытые и закрытые, со сладкой и мясной начинкой. Кроме того, существует масса способов приготовления пирогов. Но главный их секрет содержится в тесте.

Пирожки «Смородина»

Ингредиенты

400 г муки (высшего сорта), 1 стакан кефира, 250 г сливочного масла, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки: 200–300 г смородины, 200 г сахара.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Смородину промойте, прокрутите через мясорубку, засыпьте сахаром и перемешайте. Из готового теста сделайте маленькие шарики и дайте им постоять 10 минут. После этого раскатайте тесто лепешками и на середину каждой лепешки положите приготовленную начинку. Защипните края теста, придав пирожкам полукруглую форму. Поставьте пирожки на расстойку на 20 минут. После этого пожарьте с обоих сторон на сковороде, смазанной маслом. Готовые пирожки хорошо подать к чаю или кофе.

Пирог «Греция»

Ингредиенты

250 г сливочного масла, 400 г муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки: 1 кг слив, 50 г грецких орехов, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Сливы помойте, разрежьте каждую пополам и удалите косточки. Половинки слив разрежьте вдоль. Грецкие орехи очистите, разделите на маленькие кусочки.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. Выложите его на противень, смазанный жиром, так, чтобы края теста прикрывали противень.

Тесто посыпьте сухарями и наколите вилкой. Сверху выложите сливы плотно друг к другу. Загните края теста. Выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Грецкие орехи поджарьте на сковороде.

Перед подачей к столу пирог посыпьте сахарной пудрой и орехами.

«Творожники»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, $^1/_2$ чайной ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 400 г творога, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 3 стакана сметаны.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Творог разотрите, добавьте сметану, яйцо, растопленное сливочное масло. Все перемешайте до получения однородной массы. Готовое тесто разделите на маленькие кусочки, раскатайте на круглые лепешки.

В середину каждой лепешки положите 1 столовую ложку готовой начинки, края лепешки защипните. Поставьте пирожки на расстойку.

После этого выложите их на приготовленный противень, смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 25 минут. Готовые пирожки накройте салфеткой на 10–15 минут.

Пирог «Фруктовый»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 столовая ложка сахара, 1 яйцо, 15 г дрожжей, ванилин.

Для начинки: 450 г яблок, 200 г винограда (без косточек), 50 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г сахара.

Способ приготовления

Яблоки помойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте дольками.

В кастрюлю налейте лимонный сок с сахаром и варите на слабом огне до образования пены. Затем добавьте в сироп дольки яблок и, постоянно помешивая, варите 10 минут.

Виноград помойте. Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, выложите в смазанную жиром форму. Посыпьте тесто сухарями. Сверху красиво разложите дольки яблок и виноград. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовый пирог остудите и подайте к чаю.

Пирог «Красное и черное»

Ингредиенты

500 г муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки: 2 стакана клюквы, 3 стакана сахара, 8 черносливин.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Клюкву вымойте, разотрите с сахаром. Чернослив залейте кипятком на 10 минут, удалите косточки, прокрутите его через мясорубку. После этого клюкву смешайте с черносливом до получения однородной массы. Готовое тесто разделите на две части, $^2/_3$ теста оставьте для приготовление косичек. Тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм и выложите его на противень, смазанный жиром. Начинку равномерно распределите по всей поверхности пласта, загните края теста. Затем сделайте из теста две косички и положите их крест-накрест поверх пирога, смажьте яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 30–40 минут.

«Пьяный пирог»

Ингредиенты

400 г муки, 1 яйцо, 1 стакан кефира, 250 г сливочного масла, 50 г мака.

Для начинки: 700 г груш, 50 мл ликера (любого), 5 столовых ложек воды (холодной), 200 г сахара.

Способ приготовления

Груши помойте, очистите, нарежьте дольками. В кастрюлю насыпьте сахар, залейте водой и варите на слабом огне до образования пены. Грушевые дольки обмакните в сахарном сиропе, аккуратно выложите их на сковороду и залейте ликером на 3 минуты.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. В тесто добавьте мак. Готовое тесто выложите в специальную форму диаметром 26 см и выпекайте в разогретой духовке 25 минут.

Готовый пирог выньте из формы, охладите. Дольки груш разложите кругами на поверхности пирога узкой стороной внутрь и сверху полейте оставшимся сиропом. После этого поставьте его на 40 минут, для того чтобы пирог пропитался.

Пирог «Райское удовольствие»

Ингредиенты

500 г муки, 300 г маргарина (сливочного), 1 стакан молока (кислого), 1 яйцо, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки: 3 апельсина (средней величины), 1 банан, 1 стакан сливок, 200 г сахара, 6 столовых ложек воды (холодной).

Способ приготовления

Апельсины очистите, разделите на дольки и каждую дольку обмакните в сахарный сироп. Банан очистите и нарежьте тонкими полосками длиной 5 см. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4 мм, оставьте немного теста для приготовления косички.

Пласт выложите в сковороду, предварительно сбрызните ее холодной водой. Косичкой из теста сделайте бортик. Наколите пласт вилкой. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовый корж охладите. Аккуратно выложите по кругу апельсины, на них положите банановые полоски. Все залейте взбитыми сливками.

Пирожки со щавелем

Ингредиенты

500 г муки, 20 г дрожжей, 250 г сливочного масла, 2 стакана молока, 1 стакан сахара.

Для начинки: 5–6 яиц, 1 кг щавеля, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Для приготовления начинки сварите яйца, очистите, мелко нарежьте. Щавель переберите, отрежьте стебли. Листья щавеля замочите в холодной воде на 20 минут. После этого промойте его, мелко нарежьте, смешайте с яйцом и солью. Из готового теста скатайте маленькие шарики и дайте им постоять 10 минут. После этого раскатайте в форме лепешки толщиной 3 мм. На середину каждой лепешки положите 1 столовую ложку начинки, защипните края теста, придав пирожку овальную форму. Выложите пирожки на смазанный жиром противень швом вниз и поставьте на расстойку на 10 минут.

Расстоявшееся тесто должно увеличиться в объеме. После этого пирожки смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Горячие пирожки смажьте сливочным маслом, накройте салфеткой на 10–15 минут, чтобы пирожки дошли.

Пирог «Морской прибой»

Ингредиенты

2 стакана муки, 10 столовых ложек воды (холодной), 200 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 200 г рыбного филе (любого), $^{2}/_{3}$ стакана сметаны, 1 луковица, 2 морковки (средней величины), 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту слоеное бездрожжевое тесто. Филе нарежьте маленькими кусочками, лук и морковь очистите. Лук нарежьте кольцами, морковь натрите на крупной терке. Все потушите в сметане на сливочном масле. Добавьте лавровый лист, соль, перец.

Готовое слоеное тесто разделите на две части, одну часть сделайте больше, чем другую. Каждую часть отдельно раскатайте в пласт толщиной 2 мм. Большую часть теста выложите на смазанный жиром противень так, чтобы края пласта немного свешивались, положите начинку на середину и равномерно распределите по всей поверхности, накройте сверху оставшимся пластом, защипните края теста. После этого поставьте в теплое место на расстойку, смажьте пирог сверху яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Готовый пирог накройте салфеткой и дайте ему настояться.

Пирог «Осенний»

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 8 столовых ложек воды (холодной), 1 щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, ванилин.

Для начинки: 600 г груш, 600 г яблок, 50 г малины, 1 стакан сливок, $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Яблоки и груши помойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте дольками. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Добавьте в него ванилин. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4 мм. Выложите его на противень, сделайте небольшой бортик. Фрукты аккуратно разложите по всей поверхности и залейте взбитыми с яйцом и сахаром сливками. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовый пирог остудите.

«Морковные треугольнички»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 8 столовых ложек воды (холодной).

Для начинки: 1 кг моркови, масло, соль.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто.

Морковь помойте, очистите, натрите на крупной терке и потушите в масле. Готовую морковь охладите. Тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, разрежьте его на квадраты. В середину каждого квадрата положите 2 чайные ложки начинки, сложите тесто в форме треугольника и защипните его края. После этого выложите треугольники на сбрызнутый холодной водой противень и смажьте яичным желтком. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

Пирог «Завтрак туриста»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г маргарина (сливочного), 15 г дрожжей, 1 стакан молока, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки: 600 г баклажанов, 5 помидоров (средней величины), 1 головка чеснока, соль.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, очистите, нарежьте кружками, посолите и обжарьте их с чесноком на растительном масле. Предварительно чеснок очистите и выдавите через чесночницу. Помидоры помойте, нарежьте кружками и также обжарьте на растительном масле. После чего все смешайте.

Приготовьте по основному рецепту дрожжевое слоеное тесто.

Готовое тесто разделите на маленькие шарики. Через 15 минут шарики теста раскатайте в лепешки диаметром 10 см. На середину лепешки положите 1 ст. л. начинки и защипните края теста. Выложите пирожки швом вниз на противень, сбрызнутый холодной водой, и поставьте на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом, накройте салфеткой, для того чтобы они дошли.

Пирожки «Карри»

Ингредиенты

500 г муки, 1 стакан кефира, 300 г сливочного масла, $^1/_2$ чайной ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 500 г мясного фарша (любого), 1 стакан риса, соус «Карри», соль.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Для приготовления начинки рис переберите, промойте и залейте теплой водой на 1 час. После этого варите рис в течение 30 минут до полной готовности. Мясной фарш потушите в соусе и добавьте чеснок. После этого готовый рис смешайте с мясом.

Тесто разделите на маленькие шарики, дайте им настояться 10 минут. После этого каждый шарик раскатайте в форме лепешки толщиной 3 мм, на середину каждой лепешки положите 1 ст. л. начинки, защипните края теста и положите пирожки на расстойку в теплое место. После этого выложите их на противень, сбрызнутый холодной водой, и выпекайте в духовом шкафу 30 минут.

Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10–15 минут. Рис промойте под струей холодной воды. Не замачивайте рис заранее, иначе он потеряет вкус. Варите рис в толстой чугунной кастрюле, так как в тонкой он может подгореть, а сверху остаться сырым. Чтобы рис был белым, добавьте в него сок половины лимона. Если вы всегда будете придерживаться этих несложных правил, рис будет вкусным и рассыпчатым.

Пирог «Цветной»

Ингредиенты

500 г муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки: 500 г цветной капусты, 1 помидор, 50 г сыра (любого), соль.

Способ приготовления

Капусту помойте и опустите в хорошо подсоленную воду на 30 минут. После этого еще раз промойте в холодной воде. Разделите на соцветия и сварите их в подсоленной воде.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на две неравные части. Большую часть раскатайте в пласт толщиной 2 мм, выложите его на сковороду, смазанную жиром. Из оставшегося теста сделайте косичку для бортика. На середину теста аккуратно выложите соцветия капусты, сверху положите помидор, нарезанный кольцами, и посыпьте сыром, натертым на крупной терке. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут.

Пирожки «Сельские»

Ингредиенты

500 г муки (высшего качества), 1 стакан кефира, 1 яйцо, 300 г сливочного масла.

Для начинки: 1 кг курицы, 6 яиц, соль.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Курицу отварите, мясо отделите от костей и порежьте маленькими кусочками. Яйца сварите вкрутую, очистите и мелко нарежьте. Куриное мясо смешайте с яйцами, добавьте соль и рубленую зелень. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и сделайте из него кружки диаметром 10 см. На середину положите 2 чайные ложки начинки, защипните с трех сторон в виде треугольника с отверстием посередине. Выложите пирожки на сбрызнутый холодной водой противень, смажьте их яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10–15 минут, для того чтобы они дошли.

Пирог «Счастье рыбака»

Ингредиенты

3 стакана муки, 1 яйцо, 300 г сливочного масла, 8 столовых ложек воды (холодной), 1 щепотка лимонной кислоты.

Для начинки: 100 г рыбных консервов, 5 яиц, $^1/_2$ стакана томатного соуса.

Способ приготовления

Рыбные консервы разделите на мелкие кусочки, заправьте томатным соусом. Яйца сварите, очистите, мелко порежьте и добавьте в рыбные консервы. Все тщательно перемешайте. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на две неравные части. Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2 мм. Выложите на противень так, чтобы края лепешки прикрывали края противня. После этого готовую начинку равномерно разложите по всей поверхности пласта. Меньшую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2 мм и накройте им начинку, защипните края теста. Выпекайте в разогретой духовке 40 минут.

Смажьте готовый пирог сливочным маслом и накройте салфеткой на 20 минут, для того чтобы пирог дошел.

Пирожки «Раковые шейки»

Ингредиенты

300 г муки, 8 столовых ложек воды (холодной), 1 щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, 150 г сливочного масла.

Для начинки: 10 раков, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 г белых грибов, 8 картофелин, соль.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто.

Картофель очистите, отварите и помните со сливочным маслом до получения однородной массы.

Раков отварите, очистите. Мякоть клешней и шеек порубите. Грибы промойте, нарежьте маленькими дольками и потушите со сметаной. После этого смешайте грибы и картофель с мякотью раков. Готовое слоеное тесто разделите на маленькие шарики. Каждый шарик раскатайте в форме лепешки толщиной 2 мм. На середину лепешки положите 1 столовую ложку начинки и защипните края лепешки. Выложите пирожки на противень, смазанный жиром, и поставьте на расстойку в теплое место. После этого выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовые пирожки смажьте маслом и накройте салфеткой, для того чтобы они дошли.

Пирог «Петрушка»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан молока (кислого), сода на кончике ножа.

Для начинки: 1 кабачок, 4 помидора, 2 луковицы, 2 морковки, 1 яблоко, 100 г сыра (любого), 2 болгарских сладких перца, кориандр.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Морковь, лук и кабачок очистите, нарежьте кубиками и потушите на сливочном или растительном масле, добавьте соль, кориандр. Готовое слоеное тесто раскатайте в форме круга и положите на смазанную жиром сковороду. После этого выложите на середину лепешки готовую начинку и равномерно распределите по всей поверхности. Затем добавьте яблоко, нарезанное тонкими дольками, и перец, нарезанный кольцами. Помидор обдайте кипятком и очистите от кожицы, измельчите. Все это добавьте в начинку. Сверху посыпьте тертым сыром. Края пирога заверните внутрь и поставьте в разогретую духовку на 20 минут.

Пирожки «Крабовички»

Ингредиенты

400 г муки, 1 стакан молока (кислого), 250 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 8 картофелин, $^1/_2$ стакана сметаны, 6 крабовых палочек, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Картофель почистите, помойте, отварите. Готовую картошку помните со сметаной до получения однородной массы. Крабовые палочки порежьте кубиками и добавьте в картошку.

Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, с помощью формочек сделайте из теста лепешки. На середину каждой лепешки положите готовую начинку, защипните края лепешки и придайте пирожкам овальную форму. Поставьте пирожки в теплое место на расстойку.

После этого выложите на противень, смазанный жиром, и поставьте в духовой шкаф на 25–30 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10 минут.

Пирог «Лесной»

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г маргарина (сливочного), 10 столовых ложек воды (холодной), 1 щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки: 150 г сыра (любого), 300 г грибов (любых), 1 луковица, зелень (любая), молотый перец, соль.

Способ приготовления

Грибы очистите, помойте, нарежьте маленькими кусочками. Лук очистите, нарежьте кольцами, пожарьте на растительном масле до золотистого цвета. Сыр нарежьте маленькими брусочками.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой. Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Выложите его на противень, сбрызнутый холодной водой. Сыр и грибы положите на пласт раскатанного теста, добавьте жареный лук, рубленую зелень, соль и перец по вкусу. Меньшую часть теста раскатайте в пласт, накройте им сверху начинку и защипните края теста. Поставьте на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в духовом шкафу 40 минут. Готовый пирог нарежьте на порции, украсьте зеленью и подайте в качестве закуски.

Пирог «Курочка Ряба»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 400 г муки (высшего качества), 1 стакан кефира, 1 яйцо, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки: 1 курица, 1 стакан риса, 6 яиц, 200 г грибов (любых), зелень петрушки, зелень укропа.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Курицу отварите, отделите мясо от костей и мелко нарежьте. Грибы помойте, потушите их в масле. Рис переберите, промойте, залейте теплой водой и поставьте на 1 час. После этого рис отварите, охладите, добавьте в него мелко нарезанные яйца и зелень. Рис, курицу и грибы по отдельности заправьте приготовленным соусом.

Готовое слоеное тесто разделите на две неравные части. Раскатайте каждую в пласт толщиной 2 мм. Больший пласт теста положите на противень, сбрызнутый холодной водой, так, чтобы его края были накрыты тестом. Равномерно разложите по всей поверхности начинку в два слоя следующим образом: курица, грибы, рис и т. д. После этого другой частью теста накройте начинку и защипните края. Сверху пирог смажьте яичным желтком и поставьте в разогретую духовку на 30 минут. Готовый пирог смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10 минут, для того чтобы пирог дошел.

Пирог «Вишня под снегом»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 8 столовых ложек воды (холодной), 1 щепотка лимонной кислоты.

Для начинки: 1 стакан вишни, $^1/_2$ стакана сахара.

Для штрайзеля: 20 г масла, 1 столовая ложка сахарного песку, 1 желток, 1 столовая ложка муки.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Вишню промойте, удалите косточки и отожмите через марлю сок. Готовую вишню посыпьте сахаром.

Готовое слоеное тесто разделите на две части так, чтобы одна часть теста была больше другой. Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 3 мм и выложите на противень. При этом пласт из теста должен быть немного больше, чем противень. Равномерно разложите по всей поверхности готовую начинку, сверху накройте оставшейся лепешкой и защипните края. Смажьте пирог яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 40 минут.

Приготовьте штрайзель. Все продукты хорошо перемешайте до образования крошек, затем просейте их через редкое сито.

Если масса мягкая и крошка не получается, охладите ее и добавьте муки. Если же крошка чрезмерно мелкая, добавьте масло или яичный желток. Готовый пирог сверху посыпьте штрайзелем.

Пирог «Капустник»

Ингредиенты

250 г сливочного масла, 2 стакана муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки: 50 г клюквы, 400 г квашеной капусты, 50 г сала, 1 луковица.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Капусту потушите в жаровне, добавьте мелко нарезанное сало, лук, ягоду. Тушите 10–15 минут. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой, раскатайте тесто лепешкой и положите на противень.

На середину пласта выложите начинку, равномерно распределите ее по всей поверхности и сверху накройте другой лепешкой, защипните края лепешек, смажьте пирог яичным желтком и поставьте в разогретую духовку на 30–40 минут.

Готовый пирог смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой, для того чтобы пирог дошел. Через 15 минут можете подать его к столу.

Пирог с рисом и яйцом

Ингредиенты

500 г муки (высшего качества), 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки: 5 яиц, 250–300 г риса, 5 столовых ложек сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Яйца сварите, очистите, мелко нарежьте. Рис переберите, промойте и оставьте на 1 час в воде. После этого поставьте рис варить до полной готовности. Охлажденный рис смешайте с яйцами, добавьте масло.

Приготовьте по основному рецепту слоеное бездрожжевое тесто. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой. Раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. Большую часть теста выгложите на противень, смазанный жиром, и равномерно по всей поверхности разложите начинку, сверху накройте другим пластом теста. Поставьте пирог на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в разогретой духовке 40 минут.

Готовый пирог смажьте сверху маслом и накройте салфеткой, для того чтобы пирог дошел.

Кулебяка со сливой

Ингредиенты

350 г сливочного масла, 500 г муки, $^1/_2$ стакана воды, $^1/_2$ чайной ложки соли, 1 щепотка лимонной кислоты.

Для начинки: 1 кг слив, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Сливу помойте, мякоть отделите от косточек, перетрите с сахаром. Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, посередине его выложите начинку и сверните тесто в виде конверта. Положите кулебяку на сбрызнутый холодной водой противень швом вниз и смажьте ее взбитым яйцом. Выпекайте в хорошо разогретой духовке 30 минут.

Горячую кулебяку подайте к чаю.

Рулет «Соблазн»

Ингредиенты

2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки: $^1/_2$ стакана меда, 50 г мака.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто.

Мак (не весь, оставьте немного на посыпку) промойте, положите в кастрюлю, добавьте мед и варите, постоянно помешивая, в течение 5 минут.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, смажьте поверхность пласта готовой начинкой и сверните рулетом.

После этого смажьте рулет яичным желтком и посыпьте сверху маком, выложите на сбрызнутый холодной водой противень и выпекайте в духовке 30 минут.

Рулет «Слюнки потекут»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 8 столовых ложек воды (холодной), 1 щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки: 100 г свинины, 50 г говядины, 1 яйцо, 1 луковица, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Мясо помойте, нарежьте кубиками и отварите. Готовое мясо прокрутите через мясорубку. Добавьте яйцо, соль и перец по вкусу. Все перемешайте. Готовое слоеное тесто раскатайте скалкой в пласт толщиной 2 мм, нарежьте из теста восемь равных полосочек шириной 5 см и длиной 10 см. На край полоски положите 3 чайные ложки начинки, сверните рулетом, выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, и смажьте рулет яичным желтком.

Выпекайте в духовке 20 минут.

Рулет с куриной печенью

Ингредиенты

1 яйцо, 8 столовых ложек воды (холодной), 1 щепотка лимонной кислоты, 300 г муки, 150 г сливочного масла, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки: 300 г куриной печени, 2 морковки, 1 луковица.

Способ приготовления

Печень промойте, очистите от пленок, нарежьте маленькими кусочками. Мелко нашинкуйте лук и обжарьте его в масле. Выложите печень на разогретую сковороду и, перемешивая, обжарьте. Через 5 минут добавьте жареный лук и морковь. После этого добавьте сметану, закройте крышкой и тушите 10–15 минут на слабом огне. Готовую начинку охладите. Бездрожжевое слоеное тесто приготовьте по основному рецепту. Раскатайте его в пласт толщиной 1 см, на край выложите начинку и скрутите рулет. Положите его на противень, смажьте яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 20 минут.

Готовый рулет охладите и подайте к столу.

Пирожки «Гречиха»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 1 стакан молока (кислого), 1 яйцо, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки: 600 г рыбы (любой, некостистой), 2 стакана гречневой крупы, 1 чайная ложка соли, 3 стакана воды, 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Рыбу почистите, промойте, нарежьте мелкими кусочками, поперчите и обжарьте. Лук очистите, помойте, нашинкуйте и обжарьте. В кастрюлю влейте воду, посолите, поставьте на огонь. В кипящую воду засыпьте гречневую крупу и, периодически помешивая, варите до загустения 15 минут.

После этого закройте кашу крышкой и поставьте на 1 час для укрепления.

Затем гречневую кашу перемешайте с рыбой и луком. Готовую начинку охладите.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на маленькие шарики, раскатайте их в лепешки толщиной 3 мм. На середину каждой лепешки положите 1 ст. л. начинки. Защипните края лепешки и придайте пирожкам овальную форму. Выложите их швом вниз на сбрызнутый холодной водой противень и поставьте на расстойку в теплое место. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 15 минут, для того чтобы они дошли.

Пирожные

Выпечка кондитерских изделий с давних пор популярна среди многих домашних хозяек и сейчас, несомненно, остается интересным и полезным увлечением. Предлагаемые в нашей книге рецепты пирожных домашней выпечки помогут вам расширить свой кругозор в этой области кулинарии. Кроме того, приготовление кондитерских изделий из теста – это еще и творческий процесс, где каждая хозяйка максимально использует не только свои навыки и продукты, но и фантазию, художественный вкус, способность придумывать нечто оригинальное, даже если выбор продуктов на ее кухне невелик.

Блюдо с пирожными – всегда великолепный выход из положения, если вам придется встретить нежданных гостей, просто удивить старых друзей или придумать угощение к праздничному столу.

Наша книга предлагает вам рецепты пирожных на любой вкус: из бисквитного, песочного, заварного, слоеного и воздушного теста. К тому же здесь вы найдете сведения о приготовлении наиболее распространенных и доступных кремов и начинок для украшения ваших изделий. Перед вами рецепты как для экономных хозяек (или рецепты на каждый день), так и для торжественных случаев. Здесь вам, возможно, потребуются более дорогие продукты, но ведь и удовольствия в два раза больше!

Желаем вам успехов на ниве кондитерского искусства, и конечно же не забывайте о тех советах, которые даны в этой книге.

Пирожные бисквитные

«Разгуляйся»

Ингредиенты

9 яиц, 4 столовые ложки молотых сухарей, 10 столовых ложек сахара, 10 столовых ложек толченых орехов (любых), 2 столовые ложки воды.

Для крема: 50 г масла, $^1/_2$ стакана сахара, 3 столовые ложки молока, 3 чайные ложки какао или тертого шоколада.

Для сиропа: $^1/_3$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана воды (горячей), 2–3 столовые ложки коньяка или водки.

Способ приготовления

Разотрите яйца с сахаром добела, добавьте толченые орехи, воду, молотые сухари. Замесив тесто, выпекайте корж е в смазанной маслом форме. Охладите его и разрежьте на 2 части, каждую из них пропитайте сиропом. Сахар смешайте с горячей водой, охладите и добавьте коньяк или водку. Затем смажьте слоя и бока пирожного шоколадным кремом, который приготовьте так: масло, сахар, молоко и какао (шоколад) смешайте и варите на медленном огне, непрерывно помешивая, пока крем не загустеет. Наконец, украсьте верхушку каждого пирожного орехами, цукатами, мармеладом, кусочками фруктов, свежими ягодами или ломтиками шоколада.

«Львиное сердце»

Ингредиенты

1 апельсин, 150 г сахара, 5–6 яиц, 3–4 столовые ложки воды, 50 г муки (крахмала), 2 чайные ложки сухарей или белой булки, 50 г грецких орехов (мелко нарезанных).

Для крема: 3 желтка, 1 стакан свежезаваренного кофе, 150 г масла, 1 стакан сахара.

Для украшений: 1 стакан грецких орехов или пирожной крошки.

Способ приготовления

Сварите апельсин в воде, не снимая кожуру. Затем очистите его. И мякоть, и кожуру апельсина натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку. В полученную смесь добавьте воду и $^1/_3$ от всего сахара. Варите эту массу до загустения 20–25 минут, затем разотрите ее с желтками (добавляя их по одному) и с сахаром (добавляя понемногу). Введите в смесь взбитые в пену белки, сухари, муку, орехи. Все осторожно перемешайте. Выпекайте это пирожное в умеренно разогретой духовке около 30 минут. Желательно использовать формочки в виде сердечек. Это пирожное можно подать к Дню святого Валентина.

Для прослойки и отделки приготовьте крем: желтки и сахар разотрите добела, разбавьте крепким кофе и нагревайте на небольшом огне до загустения. Сняв с огня, взбивайте смесь, пока она полностью не охладится. Добавьте масло, растертое добела, и перемешайте до получения однородной массы. Поставьте крем в холодильник на 2 часа. Застывшим кремом смажьте изделия в середине и сверху, посыпьте верх и бока рублеными орехами или крошкой.

«Европа и Азия»

Ингредиенты

1 стакан муки, 100–150 г масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка гашеной соды, 2–3 чайные ложки какао.

Для крема: $^1/_2$ банки сгущенного молока или сливок, 150 г масла, $^1/_4$ стакана рубленого изюма или чернослива, $^1/_4$ стакана орехов (любых, измельченных), немного лимонного сока.

Способ приготовления

Масло растопите, размешайте с сахаром. По одному добавьте яйца, гашенную уксусом соду, хорошо перемешайте. Муку всыпайте, постоянно помешивая. Тесто разделите на две части, в одну добавьте какао.

Выпекайте 2 коржа при температуре 180 ◦С в течение 15–20 минут.

Масло соедините со сгущенным молоком и взбейте в крепкую пену, добавьте изюм, орехи и хорошо перемешайте. Готовые коржи нарежьте на ровные квадраты, соединив темную и светлую

половины хорошо взбитым кремом.

Сверху полейте растопленным шоколадом или глазурью, украсьте цукатами или ломтиками консервированных экзотических фруктов.

«Королевский пир»

Ингредиенты

6 яиц, $^3/_4$ стакана сахара, 200 г масла, $^1/_2$ чайной ложки соды, 2 $^1/_2$ стакана муки.

Для крема: 6 белков, $^3/_4$ стакана сахара, 1 стакан жидкого варенья (лучше всего вишневого или смородинового, без ягод).

Способ приготовления

Желтки разотрите с сахаром, добавьте растопленное масло, соду, муку, перемешайте. Выпекайте в круглых формочках, смазанных маслом.

Для крема взбейте белки с сахаром, влейте сироп из варенья, смешайте.

Разрежьте пирожные на 2 или 3 слоя, промажьте толстым слоем крема и украсьте ягодами из варенья или компота.

«Добряк»

Ингредиенты

1 стакан грецких орехов (нарезанных), 3 яйца, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана муки, 100 г меда, 1 чайная ложка гашеной соды, 1 чайная ложка воды.

Для крема: 100 г масла, 100 г манной каши, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка какао.

Способ приготовления

Во взбитые с сахаром яйца влейте растопленный мед, положите соду, орехи, муку. Выпекайте тесто в формах до появления золотисто-коричневой корочки.

Готовые изделия разрежьте пополам, смажьте кремом. Сверху

украсьте растопленным шоколадом и ядрами грецких орехов. Подавайте к столу через сутки, выдержав пирожные в холодильнике.

«Простофиля»

Ингредиенты

1 стакан крахмала, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, $^1/_2$ чайной ложки соды, соль на кончике ножа.

Для глазури: 1 плитка шоколада, 100 г грецких орехов.

Способ приготовления

В кастрюлю влейте сгущенное молоко, 2 яйца, добавьте соль и соду. Тщательно размешивая, всыпьте понемногу весь крахмал, перелейте тесто в формы, заполнив их на одну треть, и выпекайте в духовке при средней температуре. Готовые пирожные украсьте шоколадной глазурью, смешанной с дроблеными грецкими орехами.

«Ямайка»

Ингредиенты

1 банан, 1 стакан сахара, 2–3 яйца, $^1/_2$ чайные ложки соды, 100 г масла, 1 $^1/_2$ стакана муки, немного лимонного сока.

Способ приготовления

Банан натрите на крупной терке, положите в растопленное сливочное масло, всыпьте сахар и хорошо перемешайте. Добавьте яйца (по одному), сок лимона, соду и муку.

Выпекайте в формочках, смазанных маслом и посыпанных толчеными сухарями или мукой.

Готовые изделия смажьте сверху лимонным соком и украсьте кусочками экзотических фруктов.

Пирожное «Пятнистое»

Ингредиенты

200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соды (гашенной уксусом), 2 стакана муки, соль на кончике ножа, 2 столовые ложки какао.

Для крема: 1 банка вареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 200 г ягод малины или клубники.

Способ приготовления

Взбейте яйца с сахаром, добавьте масло, гашеную соду, соль, постепенно вводите муку.

Готовое тесто разделите на две части. В одну из них добавьте какао и хорошо перемешайте до образования однородной массы. Противень смажьте маслом и выкладывайте по очереди: ложку белой, ложку шоколадной массы в два-три слоя. Выпекайте при температуре 200–220 ◦С 30–40 минут.

Готовый бисквит осторожно выньте из формы, разрежьте его на небольшие кусочки, можно фигурные, смажьте кремом, соединив по два куска вместе.

Верхний слой украсьте кремом из шприца и свежими ягодами.

Для приготовления крема масло хорошо взбейте со сгущенным молоком.

«Бухгалтер»

Ингредиенты

1 1/2 стакана муки, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1/2 банки сгущенки, 1 банка майонеза, 1 чайная ложка гашеной соды.

Для крема: 1 стакан сметаны, 1 натертый лимон, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром, добавьте сгущенное молоко, майонез и соду, гашенную уксусом. Постепенно добавляя муку, замесите тесто до консистенции сметаны. Выпекайте в нежаркой духовке.

Готовые изделия выложите из форм, разрежьте пополам и смажьте кремом в середине и сверху.

Украсьте ядрами обжаренных грецких орехов или каштанов.

«Студенческое братство»

Ингредиенты

100 г маргарина, 100 г сахара, 1 яйцо, $^1/_2$ чайной ложки соды, 2 стакана муки, $^1/_2$ стакана варенья или повидла (любого), 1 стакан молока, 3 столовые ложки манной крупы, 5 чайных ложек какао.

Для крема: 1 стакан молока, 3 столовые ложки манной крупы, $^1/_2$ стакана варенья (любого).

Способ приготовления

Перемешайте, добавляя частями муку. Выпекайте на листе, смазанном маслом, в умеренно жаркой духовке.

Готовое изделие нарежьте на одинаковые кусочки: прямоугольники, треугольники, полосы и соедините кремом в 3–4 слоя.

Для крема сварите манную кашу на молоке и, остудив, смешайте ее с любым вареньем без косточек. Смесь поставьте на полчаса в холодильник. Готовые пирожные украсьте ягодами из варенья.

«Синьора»

Ингредиенты

250 г масла, 4 яйца, 200 г сахарной пудры, 1 чайная ложка соды, 2–2 $^1/_2$ стакана муки, 50 г изюма (измельченного), 100 г орехов (любых), 2 г ванилина.

Способ приготовления

Разотрите масло добела. Желтки взбейте отдельно с сахарной пудрой, добавьте их в масло, всыпьте муку с содой, ванилином, изюмом и замесите тесто. Поставьте его на 2–3 часа в холодильник. Затем сформируйте пирожные в виде небольших шариков, укладывая их на лист, смазанный маслом. Следите,

чтобы между шариками соблюдалось расстояние 4–5 см. Сверху смажьте яйцом и посыпьте орехами. Выпекайте в жаркой духовке 10–15 минут.

«Партизан»

Ингредиенты

$^2/_3$ стакана измельченной тыквы (вареной), 100–150 г масла, 1 $^1/_2$ стакана сахара, 1 чайная ложка гашеной соды, 2–3 яйца, 1 $^1/_2$–2 стакана муки.

Способ приготовления

Вареную тыкву натрите на терке и смешайте с распущенным маслом и сахаром, вбейте яйца (по одному), добавьте соду, погашенную уксусом, всыпьте муку частями. Выпекайте в формах, хорошо смазанных маслом и посыпанных мукой или сухарями. Готовые пирожные смажьте сахарной глазурью или посыпьте сахарной пудрой. Можете украсить изделия фигурками, вырезанными из вареной тыквы.

«Адам и Ева»

Ингредиенты

1 стакан муки, $^2/_3$ стакана сметаны, 3 яйца, $^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан варенья (любого, без косточек), немного ванилина.

Способ приготовления

Разотрите сахар с яичными желтками добела, добавьте ванилин, сметану, перемешайте, добавьте муку и, наконец, белки, взбитые в пену. Осторожно перемешайте, тесто слоем 1 см налейте на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Выпекайте в духовке 7–8 минут при средней температуре. Когда бисквит будет отставать от листа, вытащите его из духовки и смажьте тотчас же тонким слоем варенья (малинового, клубничного, вишневого без косточек). Сверните бисквит в виде

рулета, посыпьте сахарной пудрой и нарежьте наискось тонкими ломтиками. Подавайте остывшим.

«Соловьиное»

Ингредиенты

1 яйцо, 5 желтков (сваренных вкрутую), 200 г масла или маргарина, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка гашеной соды, 1 $^{1}/_{2}$ стакана муки.

Способ приготовления

Замесите негустое тесто и испеките небольшие шарики на листе, смазанном маслом. Пока они горячие, обмакните их в сахарную пудру, смешанную с порошком какао.

«Трудное детство»

Ингредиенты

1 стакан светлого варенья (яблочного, грушевого, из крыжовника или айвы), 1 яйцо, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка какао или $^{1}/_{3}$ стакана чая (крепкого), 1 столовая ложка растительного масла, $^{1}/_{2}$ стакана сахара, 2 стакана муки.

Способ приготовления

Взбейте яйцо с сахаром, добавьте варенье, растительное масло, какао или чай, соду, хорошо перемешайте. Непрерывно помешивая массу, всыпьте муку. Готовое тесто разложите в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой или молотыми сухарями. Выпекайте в умеренно жаркой духовке 15–20 минут. Сверху украсьте пирожное сахарной глазурью или посыпьте сахарной пудрой.

«До, ре, ми, фа, соль»

Ингредиенты

200 г маргарина, 1 стакан сахара, 2–3 яйца, 1/2 чайной ложки соды, 1 1/2 стакана муки, немного соли.

Для крема: 1/2 банки сгущенного молока, 100–150 г масла, 1/2 стакана варенья (разных сортов), 1 чайная ложка какао.

Способ приготовления

В растопленный маргарин положите сахар, вбейте яйца (по одному), тщательно взбивая массу. Постепенно введите муку, смешанную с содой и солью. Испеките 5 лепешек, остудите.

Теперь займитесь приготовлением крема: все продукты, кроме варенья, смешайте и взбейте в однородную массу. Разделите ее на 5 частей, добавляя в каждую немного варенья разных сортов, и в последнюю, пятую, часть добавьте какао.

Например, возьмите по одной части сока варенья из вишни, смородины, абрисов и груши и 1 часть какао. Смажьте каждый слой пирожного кремом разной окраски. Верх пятислойного пирожного украсьте цукатами или ягодами из варенья.

«Старый холостяк»

Ингредиенты

1 стакан варенья (любого, жидкого), 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка соды, 1 столовая ложка уксуса, 2–2 1/2 стакана муки.

Для крема: 100–150 г масла (взбитого с 1/2 банки сгущенного молока) или 1 стакан сметаны (взбитой с сахаром).

Способ приготовления

Варенье вылейте в стеклянную посуду, добавьте соду и уксус, поставьте на холод на 2–3 часа. Добавьте яйца (по одному), сметану и сахар, муку, замесив тесто до консистенции сметаны.

Выпекайте в формах, смазанных растительным маслом, 20 минут. Готовые изделия разрежьте пополам, смажьте посередине кремом.

Верх пирожного можете также украсить кремом и ягодами из варенья.

«Чернокожий швейцар»

Ингредиенты

1 стакан муки, 1 стакан сахара, $^1/_2$ столовой ложки гашеной соды, 1 стакан молока, 2 яйца, $^1/_2$ стакана изюма или чернослива (измельченного).

Для крема: $^1/_2$ банки сгущенного молока, 150 г масла.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром, добавьте молоко, изюм (чернослив), соду, перемешайте. Постепенно введите муку. Выпекайте в умеренно жаркой духовке в формах, смазанных маслом, 15–20 минут. Готовые пирожные остудите, разрежьте пополам и смажьте середину толстым слоем охлажденного крема. Сверху полейте шоколадной глазурью.

Перед подачей к столу несколько часов подержите в холодильнике.

«Дедушка»

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 желтка, $^1/_2$ пачки дрожжей, 150 г сливочного маргарина, 2 белка, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана изюма, $^1/_2$ стакана орехов (любых, измельченных), немного соли.

Способ приготовления

Муку насыпьте на стол, порубите ножом с маргарином, добавив желтки и добавьте сахар, изюм и орехи. Тесто из холодильника раскатайте в пласт и выпекайте на противне, смазанном и маслом. Когда тесто зарумянится, выньте противень из духовки и вылейте сверху взбитую белковую массу. Затем снова поставьте изделие в духовку и выпекайте до готовности.

Готовое пирожное нарежьте ровными прямоугольными кусочками и подайте охлажденным.

«Казанова»

Ингредиенты

1 стакан сахара, 50 г крахмала, 7 белков, 5 желтков, $^1/_2$ стакана белых сухарей (измельченных), $^1/_4$ стакана орехов (любых, рубленых), $^1/_3$ плитки черного шоколада, 3 г душистого перца, 2 г корицы, 1–2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Сухари залейте сметаной и оставьте на некоторое время в стеклянной посуде. Разотрите желтки яиц с сахаром, добавьте молотые перец и корицу, затем – тертый или растопленный шоколад. Белки взбейте в густую пену и добавьте к желткам, затем введите сухари, пропитанные сметаной, и крахмал. Все продукты перемешайте и выпекайте тесто в формах, смазанных любым жиром, в течение 20–25 минут.

В качестве украшения для этого пирожного используйте поджаренные ядра орехов или кусочки горького шоколада.

«Малиновая тайна»

Ингредиенты

1 стакан муки, 3 яйца, 150 г масла, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка гашеной соды.

Для крема: 200 г пюре из ягод малины и ежевики, 1 $^1/_2$ стакана сливок, 15 г желатина.

Для украшения: 250 г сахарной пудры, 50 г сухого молока, 25 г крахмала, 2 белка.

Способ приготовления

Взбейте яйца с сахаром, добавьте размягченное масло, соду, муку. Испеките 3 бисквитные лепешки. Остудите. Начинку приготовьте так: желатин оставьте в холодной воде на 1 час, затем растворите его в горячем малиновом пюре.

Смесь охладите до температуры 15–20 °С и смешайте со взбитыми сливками.

Каждый слой бисквита покройте готовым желе. Чтобы украсить верхушку пирожного, приготовьте следующий состав: смешайте в однородный порошок сухое молоко, пудру и крахмал. Добавьте взбитые белки и замесите тесто так, чтобы его можно было раскатать скалкой. Раскатанный пласт нарежьте в виде

«платочков» и покройте каждое пирожное сверху. На «покрывало» уложите свежие ягоды малины или ежевики.

«Илья Муромец»

Ингредиенты

4–5 яиц, 1 стакан сахара, 150 г растопленного масла или маргарина, 150 г крупы «Геркулес», 1 чайная ложка соды, рубленые орехи (любые, для посыпки).

Способ приготовления

Пропустите овсяную крупу через мясорубку. Яйца взбейте с сахаром, добавьте масло, соду, вместо муки всыпьте измельченную овсянку.

Полученную смесь выложите в формы, смазанные жиром, и посыпьте орехами. Выпекайте в хорошо прогретой духовке 20–30 минут.

«Пчелиная семейка»

Ингредиенты

250–300 г масла или маргарина, 2 столовые ложки меда, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка соды, 2 стакана муки, немного цукатов или орехов (любых).

Для крема: $^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_2$ стакана сахарной пудры.

Способ приготовления

Растопите масло и мед. Яйца с сахаром разотрите в миске добела, добавьте соду, гашенную уксусом, муку частями. Выпекайте коржи в умеренном жару около получаса, остудите и разрежьте на шестиугольники, напоминающие по форме пчелиные соты. Разрежьте пополам и смажьте хорошо взбитым кремом. Сверху украсьте цукатами или поджаренными орехами.

«Интрига»

Ингредиенты

1 $^1/_2$ стакана муки, 1 стакан сахара, 2–3 яйца, 100–150 г масла или маргарина, 1 чайная ложка соды (гашенной уксусом), $^1/_2$ стакана свеклы (вареной, натертой), $^1/_2$ стакана моркови (вареной, натертой).

Для крема: 150 г масла, $^1/_2$ стакана сахара или сахарной пудры, 2–3 столовые ложки манной каши (жидкой).

Способ приготовления

Сахар разотрите с яйцами, добавьте растопленное масло, соду и натертые на крупной терке свеклу и морковь. Постепенно всыпьте всю муку. Выпекайте в хорошо прогретой духовке 20–30 минут.

Готовые коржи разрежьте на равные треугольники или квадраты. Сделайте прослойку из хорошо взбитого крема. Сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Рождественские каникулы»

Ингредиенты

150 г сыра (любого), 1 стакан сахара, 1 $^1/_2$ стакана муки, $^1/_2$ чайные ложки соды, 3 яйца, немного соли.

Для крема: 1 стакан сметаны, $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Сыр пропустите через мясорубку, вбейте яйца (по одному), смешайте, добавьте сахар и хорошо разотрите смесь. Добавьте соль, соду и муку, замесите тесто. Разложите его в формочки, смазанные маслом, и выпекайте в среднем жару.

Готовые пирожные разрежьте и смажьте кремом середину, бока и верхушку. Присыпьте пирожной крошкой или мелко нарезанными орехами.

«Шведы наступают»

Ингредиенты

2 1/2 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1 чайная ложка соды, 1/2 стакана протертой свежей черной смородины.

Для крема: 1/2 банки сгущенного молока, 100–150 г сливочного масла.

Способ приготовления

Яйца разотрите с сахаром, добавьте сметану, соду, протертые ягоды смородины, постепенно всыпьте всю

муку. Выпекайте в небольших формочках, хорошо смазанных маслом и посыпанных мукой.

Когда изделия будут готовы, сделайте прослойку из крема. Сверху полейте растопленным шоколадом.

«Моя кума»

Ингредиенты

1 1/2 стакана муки, 120 г масла, 3/4 стакана сахара, 4 яйца, 50–60 г изюма или цукатов, немного ванилина.

Способ приготовления

Взбейте масло с сахаром до получения пышной массы. Добавьте желтки яиц (по одному), как следует разотрите и постепенно добавляйте муку, цукаты и изюм. Тщательно смешайте и прибавьте взбитые яичные белки, осторожно перемешайте тесто.

Готовую массу разложите в формочки для кекса, смазав их маслом и посыпав молотыми сухарями или мукой. Выпекайте в духовке 15–20 минут. Сверху посыпьте готовые пирожные сахарной пудрой, украсьте цукатами или кусочками фруктового мармелада.

«Июльская радуга»

Ингредиенты

По 120–130 г вишни (спелой) и желтой черешни, 2 стакана

сахара, 1 банка майонеза, 3 яйца, 100 г сметаны, $^1/_2$ чайной ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соды, 2 стакана муки.

Способ приготовления

Желтки разотрите в миске с 1 стаканом сахара, добавьте майонез, сметану, соду, перемешайте и добавьте муку. Выложите тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и испеките в духовке на среднем огне. Когда корж подрумянится, выньте сковороду из духовки. Ягоды вишни и черешни отделите от косточек, смешайте и полученную массу выложите ровным слоем на полуготовый корж. Сверху залейте белками, взбитыми с одним стаканом сахара. Сковороду опять поместите в духовку и допеките до готовности в умеренном жару. Изделие готово, когда на белковой поверхности появится золотистая корочка.

Разрежьте корж на ровные небольшие доли и подавайте к столу охлажденными.

«Сирота казанская»

Ингредиенты

5 яиц, $^1/_2$ стакана сахара, 100 г манной крупы, 2 столовые ложки светлого варенья (любого) или молока.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Желтки разотрите с сахаром добела, до увеличения объема в два раза. Белки оставьте пока в холодильнике, не взбивая. В смесь желтков с сахаром добавьте молоко или варенье, всыпьте частями манную крупу, постоянно помешивая. Затем возьмите белки, взбейте в густую пену и осторожно смешайте с тестом. Готовую массу поместите в подогретую и смазанную маслом форму и выпекайте в умеренном жару примерно полчаса.

Готовое изделие разрежьте на кусочки размером 10 × 6 см, смажьте сверху вареньем и украсьте ягодами из варенья или компота. Вы можете использовать также изюм, чернослив или кусочки сушеных абрикосов.

«Остров сокровищ»

Ингредиенты

1 $^{1}/_{2}$ стакана муки, 4–5 яиц, 1 стакан сметаны, $^{2}/_{3}$ стакана сахара, $^{1}/_{4}$ пакетика ванилина, 1 чайная ложка лимонного сока, 80 г миндаля.

Для украшения: $^{1}/_{2}$ стакана сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 белок.

Для крема: 1 стакан сливок, 2 столовые ложки сахара или сахарной пудры, 1 чайная ложка какао.

Способ приготовления

Разотрите желтки с сахаром, добавьте ванилин, сметану, размешайте.

При непрерывном помешивании всыпьте муку частями, наконец, добавьте взбитые белки яиц, все тщательно перемешайте. Полученное тесто разделите пополам, в одну часть добавьте измельченный миндаль. Испеките 2 коржа в формах, смазанных маслом, в течение 20 минут. Разрежьте готовый бисквит на небольшие кусочки и соедините кремом в 2 слоя.

Для крема взбейте сливки с сахаром или сахарной пудрой, добавляя какао. Верх пирожных покройте глазурью: белок взбейте с сахарной пудрой и лимонным соком. Вместо сока можете использовать лимонный или грейпфрутовый ликер.

Пирожные из песочного теста

«Кураж»

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 50 г масла или маргарина, 1 стакан изюма, $^1/_2$ чайной ложки соды.

Для крема: 150 г масла, 125 г сгущенного молока, 50 мл воды, 1 столовая ложка ликера (любого) или коньяка, 1 столовая ложка какао, ванилин.

Способ приготовления

Все продукты смешайте, постепенно добавляя муку. Выпекайте тесто в формах 20–25 минут. Теплые коржи нарежьте на части, смажьте кремом и соедините в 2–3 слоя.

Для крема: разведите водой сгущенное молоко, доведите до кипения, охладите. Во взбитое сливочное масло добавляйте понемногу охлажденное сгущенное молоко с водой, ванилин, ликер (коньяк) и какао, тщательно перемешайте.

Сверху пирожное украсьте шоколадной глазурью с жареными орехами и $^1/_2$ стакана «пьяной» вишни, которая готовится так: выберите косточки, положите вишню в стеклянную банку, залейте коньяком или ликером в соотношении 1:2, перемешайте с сахаром и закройте крышкой. Настаивайте два дня – и смесь готова для отделки пирожных.

Эти пирожные, перед подачей к столу, поставьте на несколько часов в холодильник.

«Тещин язык»

Ингредиенты

1 $^1/_2$ стакана муки, 1 стакан сахара, 8 яиц, 1 лимон или апельсин.

Способ приготовления

Яичные желтки разотрите с сахаром добела, добавьте натертую цедру цитрусовых. Смешайте с мукой и добавьте в смесь крепко взбитые белки. Готовую массу переложите в продолговатые формочки, смазанные маслом, и выпекайте 20 минут.

Готовое изделие можно украсить шоколадной или сахарной глазурью.

«Август»

Ингредиенты

200 г муки, 100 г сахара, 1 яйцо, 100 г масла, $^1/_3$ чайной ложки соды, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г яблочного варенья или повидла, 250 г свежих яблок (нарезанных), 100 г сахара.

Способ приготовления

В размягченное масло насыпьте сахар, добавьте взбитое с солью и содой яйцо, перемешайте. Всыпая пшеничную муку, замесите тесто, раскатайте в пласт толщиной 1 см, нарежьте острым ножом треугольники размером 7–10 см, положите их на сковороду, смазанную маслом.

Сковороду поставьте в духовку и выпекайте при высокой температуре 5 минут.

Вытащив сковороду, остудите полуготовые изделия. Соедините по 2 треугольника яблочной прослойкой, которую приготовьте так: смажьте один слой яблочным повидлом или жидким вареньем, на него уложите начинку из мелко нарезанных яблок, смешанных с сахаром. Накройте сверху другим треугольником. Теперь поставьте начиненные изделия в духовку на той же сковороде и доведите до готовности в течение 10–15 минут. Готовые порожные посыпьте сахарной пудрой.

«Морской гребешок»

Ингредиенты

1 стакан сахара, 6 яиц, 1,25 стакана муки, $^1/_2$ лимона.

Для крема: 2 яблока (небольших), 250 г молока, 2 банана, $^1/_2$

лимона, 50–70 г орехов (любых).

Способ приготовления

Из сахара, яиц, протертого лимона и муки замесите тесто и испеките корзиночки, как для пирожного «Мадонна». Середину корзиночек наполните следующим кремом: протертые яблоки и бананы смешайте, добавьте сок $^1/_2$ лимона, мелко нарезанные орехи и разбавьте молоком.

Эту смесь взбивайте в миксере 2–3 минуты. Сбоку начинку окантуйте крупными ядрами орехов.

«Мадонна»

Ингредиенты

5 яиц, $^2/_3$ стакана сахара, 2 стакана муки, 1 яблоко (крупное, протертое), $^2/_3$ стакана кукурузных хлопьев, 100 г шоколада.

Способ приготовления

Разотрите желтки с сахаром добела, добавьте натертое на мелкой терке яблоко, смешайте с мукой. Взбитые в густую пену белки введите, осторожно перемешивая тесто снизу вверх. Из готового теста сформуйте корзиночки: раскатайте пласт толщиной 5–7 мм, нарежьте квадраты, а каждый квадрат вложите в металлическую формочку и прижмите к стенкам формочки. Выпекайте при температуре 240–250 ◦С.

Готовые корзиночки наполните кукурузными хлопьями, а сверху полейте растопленным шоколадом. Затем еще раз присыпьте хлопьями и полейте шоколадом. Охлажденные пирожные подавайте к столу.

«Черные глаза»

Ингредиенты

$^2/_3$ стакана муки, $^1/_2$ стакана сахара, 4 яйца, цедра 1 лимона или апельсина, консервированные или свежие ягоды черной смородины, вишни, черешни, черного винограда.

Способ приготовления

Яичные желтки разотрите с сахаром добела, добавьте цедру и сок лимона или апельсина, всыпьте муку и, наконец, введите белки, взбитые в пену. Готовое тесто выпекайте в круглых формочках, смазанных маслом, сверху положите ягоды, слегка вдавив их в тесто. Выпекайте в жаркой духовке 15–20 минут.

Когда пирожные будут готовы, посыпьте между ягодами сахарной пудрой или полейте сахарной глазурью.

«Генеральские погоны»

Ингредиенты

200 г масла, 5–6 яиц, 4 белка, 200 г крахмала, 200 г сахарной пудры, цедра 1 лимона, ванилин.

Способ приготовления

Разотрите масло до густоты сметаны и добавляйте желтки (по одному), постепенно растирая их с сахарной пудрой и крахмалом.

Добавьте лимонную цедру и ванилин, влейте взбитые белки и выложите тесто в форму. Выпекайте 1 час в хорошо прогретой духовке; на дно формы положите белую бумагу, смазав ее жиром и посыпав мукой.

Когда выпечка будет готова, острым ножом нарежьте длинные скошенные прямоугольники (в виде погонов), смажьте их глазурью, посыпьте крошкой от обрезков выпеченного теста и украсьте фигурками из лимонной корки, консервированными или свежими ягодами, цукатами.

«Лапти лыковые»

Ингредиенты

350 г муки, 100 г молотой овсяной крупы, 150 г сахарной пудры, 200 г масла, 6 яиц, $^1/_2$ стакана протертых каштанов.

Для крема: 1 плитка шоколада, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки сливок или $^2/_3$ стакана молока.

Способ приготовления

Яйца, сахарную пудру и масло взбейте, добавьте пропущенные через мясорубку каштаны, всыпьте муку, смешанную с овсянкой, также пропущенной через мясорубку. Поставьте тесто на полчаса в холодильник, затем раскатайте на три лепешки круглой или овальной формы. Испеките на листе или в формочках. Крем варите так: тертый шоколад смешайте со сливками или молоком, маслом и сахаром. Смесь подержите на огне 10 минут, непрерывно помешивая.

Не охлаждая, смажьте кремом слои пирожного, сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Ярмарка»

Ингредиенты

1 стакан муки, 75–80 г масла, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, по 50 г различных ягод (вишни, малины, черешни, смородины, крыжовника), немного ванилина.

Для желе: 1 стакан варенья (любого), $^1/_2$ стакана сахара, 25 г желатина, 2 столовые ложки коньяка или ликера (любого).

Способ приготовления

В муке, насыпанной на стол горкой, сделайте углубление, положите туда яйцо, сметану, размягченное масло, сахар, ванилин и замесите тесто. Поставьте его на полчаса в холодильник.

Затем раскатайте в пласт толщиной 1 см и нарежьте стаканом или круглыми формочками круги диаметром 7–8 см. Выложите их на смазанный маслом лист, слегка смажьте яичным желтком и выпекайте несколько минут в горячей духовке.

Когда тесто подрумянится, убавьте жар в духовке и выпекайте изделия еще 5–7 минут.

На охлажденные кружки положите ассорти из свежих ягод (можете взять и консервированные) и залейте их фруктовым желе.

Для желе возьмите любое жидкое варенье без ягод или ягодный сироп, налейте в кастрюлю, добавьте сахар и желатин. Доведите массу до кипения, помешивая. Долейте ликер, процедите и слегка охладите.

Готовые пирожные подавайте к столу охлажденными.

«Престолье»

Ингредиенты

2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка сметаны (густой), 2 яйца, $^1/_3$ чайной ложки гашеной соды.

Для крема: 50 г шоколада, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 желтка, 1–2 столовые ложки коньяка, 1 белок.

Способ приготовления

Полстакана сахара разотрите с маслом, добавьте сметану, смешайте. Еще полстакана сахара взбейте с яйцами до получения однородной массы. Обе смеси соедините, добавьте гашенную уксусом соду, муку, перемешайте. Готовое тесто раскатайте на 3 слоя, каждый толщиной примерно $^1/_2$ см, выложите на противень, смазанный маслом, и испеките в духовке при температуре 180–220 °С.

Охлажденные лепешки смажьте кремом и сформуйте пирожные из трех слоев. Верхушку пирожных также смажьте кремом и посыпьте пирожной крошкой, оставшейся от обрезков теста.

Крем для прослойки приготовьте так: в растопленный шоколад добавьте масло и мешайте до получения однородной массы, подогревая на слабом огне. Снимите с огня, добавьте желтки и коньяк, взбейте, а затем введите взбитый в пену белок.

Слегка размешайте и охладите.

«Турецкий султан»

Ингредиенты

1 стакан муки, 75 г масла, $^1/_2$ стакана сахара, 1 яйцо, цедра $^1/_2$ лимона, апельсина или 1 мандарина, 50 г орехов (любых) или миндаля.

Для украшения: 150 г персиков или абрикосов (спелых), 50–70 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Сахар смешайте с мукой, добавьте масло (кусочками), яйца, цедру цитрусовых, натертую на мелкой терке. Замесите тесто и оставьте в холодильнике на 30–50 минут. Раскатайте тесто в пласт толщиной $^1/_2$ см, нарежьте фигурки средней величины (кольца, завитушки, восьмерки и т. д.), выложите на лист, смазанный маслом. Сверху смажьте изделия взбитым яичным белком и украсьте смесью мелко нарезанных орехов (миндаля) и мелко нарезанных персиков или абрикосов, перемешанных с сахарной пудрой. Все это поставьте в духовку на 10–15 минут.

Готовые изделия подавайте к столу охлажденными.

Пирожные из заварного теста

«Карлсон»

Ингредиенты

1 стакан муки, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана сливочного масла (растопленного), 5 яиц, 50 г сахара, немного соли.

Способ приготовления

В металлическую посуду налейте воду, доведите до кипения, положите растопленное масло, сахар, соль и муку. Варите при непрерывном помешивании 3–4 минуты так, чтобы масса отставала от краев посуды. Затем снимите тесто с огня, охладите и в еще теплое вбивайте по одному яйцу, тщательно перемешивая. Готовое тесто должно иметь консистенцию густой сметаны.

На лист, смазанный маслом, при помощи кондитерского мешка или ложки высаживайте полученную массу в виде круглых колечек диаметром 6–8 см. Выпекайте изделия в жарко разогретой духовке 15–20 минут. После этого можно еще подсушить изделия при более низкой температуре в течение 5–10 минут. Готовые пирожные посыпьте сверху сахарной пудрой.

«Зайка»

Ингредиенты

200 г муки, 4 яйца, 2/3 стакана воды, 50–60 г масла, 1/2 чайной ложки соды.

Для крема: 1 стакан сливочного масла (размягченного) или сливок (густых), 1/3 стакана сахарной пудры, 1/4 стакана сахарной пудры (для посыпки), ванилин.

Способ приготовления

Приготовьте заварное тесто таким образом: в кипящую воду

добавьте масло, муку. Эту смесь, при постоянном помешивании, варите около 2 минут, затем, сняв с огня, остудите до 50–70 °С. Добавьте яйца (по одному) и соду. Тщательно вымешенное тесто высаживайте с помощью кондитерского мешка или ложки на лист, смазанный маслом. Форма пирожных – в виде овала, заостренного к концам. Выпекайте при высокой температуре в течение 20 минут.

Готовые изделия охладите, затем, срезая ножом у каждого пирожного верхушку до середины, наполните их кремом, который готовится так: в густые сливки или слегка размягченное масло добавьте сахарную пудру, ванилин, хорошо разотрите до однородной массы.

Сверху пирожные посыпьте сахарной пудрой.

«Вишневый айсберг»

Ингредиенты

150 г муки, 100 г масла, $^1/_2$ стакана воды, 5 яиц, немного соли.

Для крема: 2–2 $^1/_2$ стакана молока, 2 желтка, 100–150 г сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, $^1/_2$ стакана вишни (без косточек), ванилин.

Способ приготовления

В кипящую воду положите масло, муку и соль. Все время помешивая массу, варите 2–3 минуты. Затем в остывшую до 50–70 °С смесь вбейте яйца по одному, следя за тем, чтобы тесто не получилось слишком густым (оно должно напоминать густую сметану). Затем на смазанный маслом лист высаживайте пирожные, формуя их в виде круглых или овальных булочек. Выпекайте 20–25 минут. Вытащив изделия из духовки, займитесь приготовлением крема. Растопите масло и доведите его до кипения. Всыпьте муку, непрерывно помешивая. Молоко вскипятите отдельно, положите сахар и помешивайте, пока весь сахар не растворится. Влейте кипящее молоко в масло и как следует разотрите смесь. Снова поставьте на огонь на 1–2 минуты, затем снимите и слегка охладите, непрерывно растирая массу. Затем добавляйте желтки по одному, продолжая растирать до образования объемной массы крема. Поставьте готовый крем на 2–3 часа в холодильник, предварительно смешав его с вишней.

Застывшим кремом наполните разрезанные пополам пирожные, вновь соедините и посыпьте одну половину до места разреза сахарной пудрой. Вместо вишен для крема вы можете взять черешню, малину или клубнику.

«Ахиллесова пята»

Ингредиенты

1 стакан муки, 100–125 г масла или маргарина, 4–5 яиц, 1 стакан воды, $^1/_4$ чайной ложки соли, 1 стакан сливок, 2 столовые ложки сахара, $^1/_4$ пакетика ванилина, 1–2 столовые ложки коньяка или ликер (любой), грецкие орехи или миндаль.

Способ приготовления

Влейте в кастрюлю воду, добавьте масло, соль и поставьте на огонь. Когда закипит вода, всыпьте муку и, помешивая, варите 2–3 минуты. Снимите с огня и добавьте яйца (по одному), тщательно размешайте. Готовому тесту придайте форму овальных булочек и выложите их на лист, смазанный маслом. Выпекайте в хорошо прогретой духовке 15–20 минут.

Когда булочки подрумянятся, убавьте жар в духовке до максимально низкой температуры и допеките изделия до готовности.

Готовые булочки надрежьте вдоль с одной стороны и наполните середину сливками, взбитыми с сахаром, ванилином и ликером (коньяком), добавьте измельченные грецкие орехи или миндаль. Сверху посыпьте сахарной пудрой или смажьте сахарной глазурью.

«Дюймовочка»

Ингредиенты

300 г муки, 150 г масла, 5 яиц, 250 г воды, 1 столовая ложка сахара, $^1/_2$ чайные ложки соли.

Способ приготовления

В кипящую воду положите сахар, масло, соль и муку. Варите до загустения 4–5 минут. Сняв с огня, остудите и, добавляя по одному яйцу, хорошо перемешайте. Тесто, доведенное до густоты сметаны, высаживайте на смазанный маслом противень в виде небольших «орешков».

Выпекайте при температуре 130–140 ◦С. Готовые «орешки» посыпьте сахарной пудрой.

«Витязь»

Ингредиенты

1 стакан муки, 1 стакан воды, 100–120 г масла, 4–5 яиц, соль на кончике ножа.

Для крема: 1 стакан сливок, 100 г сахара, $^1/_4$ пакетика ванилина, 2 столовые ложки лимонного сока (немного разбавленного кипяченой водой).

Способ приготовления

В воду положите масло, соль и доведите до кипения. Всыпьте всю муку сразу и перемешайте, чтобы не было комочков. Снимите смесь с огня, остудите до 70 ◦С и добавляйте яйца (по одному) при непрерывном помешивании. Когда масса начнет тянуться, сформуйте из нее продолговатые узкие булочки и выложите на противень, смазанный маслом. Соблюдайте расстояние между булочками (примерно 5 см).

Выпекайте в жарко разогретой духовке. Как только булочки немного подрумянятся, уменьшите жар в духовке. Готовые изделия остудите, а затем сбоку сделайте продольный разрез и наполните сливочным кремом, хорошо взбитым с сахаром, ванилином и разведенным лимонным соком. Сверху посыпьте пирожные сахарной пудрой или смажьте сахарной глазурью.

Пирожные из слоеного теста

«Сенокос»

Ингредиенты

200 г муки, 200 г масла, $^1/_2$ стакана воды, 1 г соли.

Для крема: 100 г сахарной пудры, $^1/_4$ стакана молока, 1 чайная ложка муки, 1 г ванилина, 4 яйца, 50–70 г орехов (любых, для посыпки).

Способ приготовления

Муку насыпьте на доску горкой, в углубление посередине вливайте холодную воду, в которой растворена соль. С помощью ножа замесите тесто и поставьте на 30 минут в холодильник. Готовое тесто положите на посыпанную мукой доску и раскатайте в пласт толщиной 1 см. На середину положите кусок масла толщиной в 2 раза больше пласта теста, а по величине – в 2 раза меньше пласта. Закройте пласт масла краями теста в виде конверта и раскатайте скалкой. Затем еще раз сложите пласт пополам и раскатайте по длине так, чтобы заложенный край оставался справа. Этот процесс повторите еще 2 раза, после каждого раскатывания помещая тесто в холодильник на 15 минут.

В последний раз раскатайте тесто слоем толщиной 3–5 мм, разрежьте на 2 части и выпекайте на листе в нежаркой духовке.

Вскипятите молоко с ванилином. Взбейте желтки с сахаром и мукой, долейте горячее молоко. Эту массу доведите на огне до густоты сметаны, добавив в конце процедуры взбитые белки. Помешивая, прогрейте всю смесь на огне. Затем смажьте этой смесью остывший выпеченный пласт теста и покройте вторым пластом.

Сверху также смажьте кремом и посыпьте рублеными орехами (грецкими или лесными). Разрежьте изделие на ровные куски размером 6 × 10 или 4 × 7 см.

«Весенняя капель»

Ингредиенты

300 г муки, 200 г масла, 1 яйцо, 1/2 г лимонной кислоты, 1 г соли, 1/2 стакана воды.

Для крема: 150 г масла (взбитого с 1/2 банки сгущенного молока).

Способ приготовления

Приготовьте тесто, как указано в рецепте для пирожного «Сенокос», только при замешивании теста не забудьте добавить яйцо и лимонную кислоту.

Хорошо охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм и нарежьте маленькие треугольники (3–5 см) и квадраты немного большего размера. Можете сочетать кружки и квадраты, кружки и овалы, кружки и звездочки и т. д. Готовые фигурки выпекайте на листе, смазав их сверху яичным белком и посыпав сахаром. Готовые элементы пирожных соедините с помощью крема.

Пирожное «В гостях у мамочки»

Ингредиенты

400 г сливочного масла или маргарина, 600 г муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, соль на кончике ножа.

Для крема: 1/2 банки сгущенного молока, 150 г сливочного масла.

Способ приготовления

Замесите тесто из яйца, воды и 1 1/2 стакана муки, как на вареники, посолите. Остальную часть муки порубите с маслом до образования однородной массы. Раскатайте тесто в прямоугольный пласт толщиной 1/2 см, положите в него второе тесто в середину, заделайте конвертиком и поставьте в холодильник на 30 минут. Затем выньте его из холодильника, раскатайте в пласт толщиной 1 см, сложите вчетверо и поставьте в холодильник на 30 минут.

То же самое проделайте и в третий раз.

После чего раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, вырежьте из него ромбики, квадратики, прямоугольники, уложите на противень и поставьте в горячую духовку. Выпекайте 30–40 минут

при температуре 220 °С.

Взбейте масло со сгущенным молоком и намажьте им готовые пирожные, соединив их попарно. Верхний слой украсьте любой свежей ягодой (можно замороженной).

«Колодец»

Ингредиенты

200 г муки, 150 г масла, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана воды, 1 г соли.

Для начинки: 100 г рубленых орехов (любых) или миндаля, 70 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Муку насыпьте на доску, в углубление посередине положите масло и вылейте воду и яйцо. Ножом рубите эту массу до образования густого теста. Затем месите тесто руками, пока оно не станет гладким, поставьте на холод на 30–40 минут.

Застывшее тесто раскатайте в пласт толщиной $^1/_2$ см. Формочкой с квадратной или прямоугольной выемкой нарежьте небольшие пирожные. Затем более мелкой формой или ножом вырежьте сердцевину пирожного, но не насквозь и не вынимайте ее.

Выпекайте изделия в жаркой духовке на листе. У готовых пирожных удалите сердцевину, оставив нижний слой – донышко.

Это углубление наполните начинкой из орехов, смешанных с сахарной пудрой.

«Звездный нектар»

Ингредиенты

1 стакан муки (с горкой), 75–80 г масла, 2 яйца, 120 г сахарной пудры, $^1/_2$ апельсина или 1 мандарин, 1 столовая ложка воды.

Для крема: $^1/_2$ банки сгущенного молока, 100–150 г масла, 2 столовые ложки коньяка или ликера (любого).

Способ приготовления

Приготовьте тесто, как для пирожного «Колодец», только положите в тесто одни яичные желтки, отделив их от белков, и цедру апельсина (мандарина) вместе с соком. Добавьте сахарную пудру. Хорошо застывшее тесто раскатайте в пласт толщиной 4–5 мм и нарежьте в виде небольших звездочек.

Выпекайте на листе, смазав их сверху белком яиц. Украсьте пирожные кремом из хорошо взбитого со сгущенным молоком и ликером масла.

«Седой карлик»

Ингредиенты

200 г муки, 100 г масла, $^1/_3$ стакана сметаны, 50 г сахара, 1 г соли.

Способ приготовления

Приготовьте тесто, как для пирожных «Колодец», только вместо яйца возьмите сметану. Застывшее в холодильнике тесто раскатайте, нарежьте стаканом маленькие полумесяцы толщиной $^1/_2$ см. Выпекайте на листе в хорошо прогретой духовке, смазав их сверху яичным желтком и обильно посыпав сахаром.

«Медовый месяц»

Ингредиенты

3 стакана муки, 200 г маргарина, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана кефира, 2 столовые ложки сахара, соль.

Для начинки: 1–1 $^1/_2$ стакана абрикосов, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Разбейте в стакан яйцо. Добавьте кефир, соль, сахар, перемешайте.

Муку насыпьте горкой на доску, положите в середину маргарин, мелко изрубите ножом. Соедините с яично-кефирной массой, раскатайте корж, как на лапшу. Раскатанный пласт

сверните вдвое по длине, еще раз раскатайте и оставьте в холодном месте на полчаса. Таким образом раскатайте тесто еще 2–3 раза, после каждого раскатывания оставляя его на холоде в течение 15 минут.

Последний раз раскатайте пласт толщиной 0,7 см, нарежьте тесто клинышками, на край положите начинку из мелко нарезанных абрикосов с сахаром.

Заверните рогаликами и выпекайте в умеренно разогретой духовке.

Пирожные из воздушного теста

«Иллюзия»

Ингредиенты

600 г сахара, 10 яиц, 5 г ванилина.

Способ приготовления

Белки отделите от желтков и поставьте на холод на 30 минут. Взбивайте 18–20 минут, добавляя при этом сахар и ванилин.

Образовавшуюся массу кладите на противень ложкой (лучше на пергаментную бумагу) и выпекайте при температуре 100–120 ◦C.

«Клубничные горки»

Ингредиенты

4–5 белков, 300 г сахарной пудры, $^1/_2$ стакана клубничного пюре, 3 г ванилина.

Способ приготовления

Белки отделите от желтков и сильно охладите. Охлажденные белки взбивайте, пока их объем не увеличится в 3–4 раза. Всыпьте сахарную пудру, ванилин, положите клубничное пюре и продолжайте взбивать до образования крепкой пены.

Готовую массу ложкой выложите на противень в виде небольших горок.

Выпекайте в слабо разогретой духовке, пока изделия не высохнут.

«Стрекоза»

Ингредиенты

3–4 белка, 150 г сахара, $^2/_3$ стакана грецких орехов (измельченных).

Способ приготовления

Взбейте белки с небольшим количеством сахара, постепенно добавляя оставшуюся часть, затем добавьте измельченные орехи. Готовую массу, хорошо взбитую в пену, разложите ложкой на листе, смазанном маслом. Тесто сформируйте в виде овальных палочек длиной 7–8 см. Выпекайте в умеренно разогретой духовке до затвердения.

«Адмирал» (бисквит с безе)

Ингредиенты

$^1/_2$ стакана муки, $^1/_2$ стакана сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 2–3 г гвоздики.

Для крема: 4 белка, 1 стакан сахара, 250 г масла, 50– 100 г распущенного шоколада, 50 г орехов (любых), 1 г лимонной кислоты, 1 чайная ложка растворимого кофе, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ликера (любого).

Для «безе»: 1 стакан сахара, 4 белка, 1 г ванилина.

Способ приготовления

Во взбитые с сахаром яйца добавьте растительное масло, гвоздику, муку. Тщательно перемешайте. Испеките прямоугольные бисквитные коржи обычным способом. Затем приготовьте безе. Взбейте белки, добавляя небольшими порциями полстакана сахара и ванилин. Непрерывно помешивая, добавьте оставшийся сахар, взбивайте 15–20 минут. Готовую массу ложкой выкладывайте на лист и пеките до полного подсушивания при температуре 100–120 ◦С.

Готовые лепешки безе охладите, приготовьте крем для прослойки: во взбитое сливочное масло добавьте белки, взбитые с сахаром, кофе и коньяк (ром, ликер). Теперь приступайте к формированию слоев: нарежьте бисквит ровными квадратами и составьте пирожные из двух квадратов и одного круглого безе посередине, промажьте все слои кремом.

Сверху полейте растопленным шоколадом и украсьте ядрами

орехов.

«Сиамские близнецы»

Ингредиенты

3 яйца, 300 г сахара, 2 г ванилина, 1 столовая ложка лимонного сока.

Для крема: 50 г шоколада, 50 г масла, $^1/_3$ стакана молока, 1 г ванилина, 3–4 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Белки отделите от желтков и взбивайте до увеличения объема в два раза. Влейте лимонный сок, добавьте ванилин и взбивайте до получения пышной массы еще минут 10–15. Через трубочку диаметром 2 см выпустите на противень, смазанный маслом, круглые лепешки. Выпекайте 30–50 минут при умеренной температуре. После выпечки соедините по две лепешки между собой кремом, который готовится так: в нагретое молоко добавьте сахар, ванилин, растопленный или тертый шоколад и доведите до кипения на медленном огне. Добавьте масло и варите до загустения.

«Персидский ковер»

Ингредиенты

250 г персиков, 200 г сахара, 4 белка.

Способ приготовления

Персики вымойте холодной водой, тщательно обсушите. Затем натрите их на мелкой терке и смешайте с сахаром и яичными белками. Взбейте смесь в пышную пену. Сложите из пергамента небольшие коробочки и разложите в них подготовленную массу.

Поставьте коробочки на противне в очень слабо разогретую духовку. Когда масса затвердеет, вытащите противень, снимите бумагу и охладите изделия. Подавайте к столу с холодным

молоком.

Иллюстрации

Заварные блинчики

Сочник с творогом

Пончики в сахарной пудре

Мини-хот-доги

Груша в сладком тесте

Рыбный пирог

Пицца с ветчиной и сыром

Слойка с клубничным вареньем